



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PIRASA OGRETEN

5 adet orta kalınlıkta pırasa
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı ayçiçek yağı
tuz
karabiber
1 su bardağı rende kaşar

Pırasalar 1 parmak eninde doğranır, az suda haşlanır, süzülür, fırın kabına aktarılır. Un ve sıvıyağ kavrulur, unun kokusu gidince yavaş yavaş soğuk süt katana kadar karıştırılır, muhallebi kıvamı alana kadar pişirilir, tuz, karabiber atılır, 10-15 dakika ılıması için bekletilir. 1 adet yumurta kırılır karıştırılır. Karışım pırasanın üzerine gezdirilir. Rende kaşar serpilir. 200 derece fırında kaşarlar pembeleşene kadar pişirilir.