



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA SUFLE

Malzeme:

750 gram pırasa

2 adet patates

1 adet yumurta

Tuz

Karabiber

kırmızı biber

Haşhaş tohumu

çörekotu

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Pırasayı temizledikten sonra ince halkalar halinde doğrayın. Orta boy bir tencerede yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Haşlanmış patatesleri rendeleyin, yumurta, haşhaş ve baharat ile karıştırın. Süzdüğünüz pırasaların suyunu sıkarak karışıma ekleyin ve tahta bir kaşıkla karıştırıp, yağlanmış kalıba yayın. Üzerine çörekotu serpiştirin ve önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.