



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA TOPU

2 adet yumurta
1 adet ince pırasa
1 su bardağı yoğurt
2 orba kaşığı margarin
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
1 ay kaşığı tuz

Pırasa çok ince kıyılır. Tuzla ovularak gevşetilir. Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan malzemeye kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Son olarak kıyılmış pırasa katılır. Elde edilen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Top şekli verilir, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürölür. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.