



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA TURŞUSU KIZARTMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 2 kase pırasa turşusu
- 1 baş kuru soğan
- 1 fincan mısır unu
- 2 adet köy yumurtası
- 2 dilim kepekli ekme 
- 1 fincan tereyağı (tercihe göre sıvı yağ)
- 1 k  c k bađ maydanoz
- 1  ay kaşığı pul biber
- 1  ay kaşığı karabiber
- 1  ay kaşığı tuz

Pırasa turşuları, suyu iyice sıkılarak bir kenara bırakılır. Diđer taraftan maydanozlar ince ince kıyılır. Ekmekler kesme şekerden irice doğranır ve fırında kurutulur. Kuru soğan da ince ince kıyılır ve bir çay kaşığı tuz ile ovularak dinlendirilir. Soğanlar iyice sıkılır ve bir kaşık sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Diđer tüm malzemeler eklenerek hafifçe karıştırılır ve tavada kızdırılan tereyağında her iki yüzü çevrilerek börek gibi kızartılır. Sıcak servis edilir. İsteğe göre soğuk olarak da servis edilebilir.

