



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI GÖZLEME

2 adet ince pırasa
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Hamur için:
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Alabildiği kadar su

Yoğurma kabına un konur. Ortası havuz gibi açılır. Tuz, yağ ve kıvam alana kadar su eklenerek yoğrulur. 1 saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır; pırasa çok ince kıyılır. Tavaya konur, ısınca pırasa ve tuz atılır. Pırasa solana dek kavrulur. Dinlenen hamurdan yumurta kadar parçalar alınır. Her hamur düz servis tabağı kadar açılır. Yarisına yeteri kadar iç konur vr diğer yarısı kapatılır, kenarlarına bastırılır. Az yağlı teflon tavada iki yüzü kızartılır.