



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KİŞ

- 9 adet kare milföy hamuru
- 1 kg pırasa
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay bardağı süt
- 1 tutam tuz
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı kadar kaşar peyniri rendesi

Pırasalar ayıklanıp, yıkanır ve ince ince doğranır. Bir tencereye sana yağ alınıp ısıtılır, pırasalar eklenir ve kapağı kapalı olarak kendi suyuyla pişirilir. Pırasalar iyice yumuşayınca salça eklenir ve tuzu ayarlanır. Ocak kapatılarak soğumaya bırakılır.

Milföy hamurları enine ve boyuna 3'lü gruplar halinde ve hafifçe birbirinin üstüne gelecek şekilde tezgaha dizilir. Bir oklava yardımıyla biraz açılır; yağlı kağıt serilmiş yuvarlak, küçük bir fırın kabına yerleştirilir, kenar fazlalıkları kesilir. (Kesilen hamur parçalarını şekilli kalıplarla kesip, kişinin üzerini süslemek için kullanabilirsiniz) Milföy hamurunun üzerine pırasa boşaltılıp, kaşık yardımıyla düzgünce yayılır. Yumurta ve süt çatal yardımıyla iyice çırpılıp, pırasanın üzerine gezdirilir; kaşar rendesi serpilip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. İlk sıcaklığı geçince dilimlenerek servis yapılır.

