



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KİŞ

İç harcı için:

500 gram pırasa

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1,5 çay kaşığı pul biber

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 poşet kabartma tozu

150 gram eritilmiş tereyağı

1 çay bardağı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

2 yumurta

Yarım çay bardağı süt

1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tane karabiber

26 santimetre çapındaki kalıbınızı tereyağı ile yağlayın.

Pırasaları ince ince kıyıp sıvı yağ ile 10 dakika kadar kavurun.

Ocaktan alıp içine tuz, karabiber ve pul biber ilave edin ve soğumaya bırakın.

Tereyağını eritip soğutun.

Un ve kabartma tozunu karıştırın.

İçine erittiğiniz tereyağını, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurun.

Hamurun üçte ikisini kalıbın tabanına yerleştirin, elinizle bastırarak iyice yayın.

Kalan hamuru kalıbın kenarlarına 3-4 santimetre yüksekliğinde yerleştirin.

Üzerine pırasalı harcı yayın.

Süt ile yumurtayı çırpın ve pırasalı karışımın üzerine yayın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Kalıbı fırına verip 20-25 dakika kadar pişirin.

Kaşarı rendeleyin. Pişirmenin son 5 dakikasında kaşar rendesini pırasaların üzerine yayın.

Fırından çıkarıp üzerine karabiber serpin ve ılık servis yapın.



