



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI KİŞ

<https://www.elele.com.tr>

300 ml krema  
3 yumurta  
90 gr rendelenmiş taze kaşar  
Tuz  
Karabiber  
Rendelenmiş muskat  
2 adet pırasa  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabibe

Pırasaların yeşil bölümlerini temizleyin. Kalan kısımlarını 5 cm'lik parçalara bölerek, ortasından uzunlamasına kesin, yıkayın, ince ince doğrayın. Pırasaları tuz ve karabiber ekleyerek 1 kaşık eritilmiş tereyağında soteleyin. Krema, yumurta, peynir, tuz, karabiber ve muskatı başka bir kaptan çırpın. Pişirdiğiniz kiş tabanına önce pırasaları ardından karışımı ilave edin. 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

