



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PIRASALI KİŞ

- 125 gram tereyağı
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 ay kaşığı tuz
- 4 su bardağı un
- 2 ay kaşığı kabartma tozu
- İçi için:
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 500 gram pırasa (küçük doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı un
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı (hamurunda kullanılan yumurtadan kalan)

Harcını hazırlayarak işe başlayın. Sıvı yağ kızdırdığınız tavanın içine doğradığınız pırasaları ilave edip tuz ve pul biberini ekleyin. Güzelce karıştırıp pişirdikten sonra ocaktan alıp soğutun. Soğuyan harcın içine yumurta ve unu da ilave edip karıştırın ve bir kenarda bekletin.

Hamur için tereyağı, zeytinyağı, yoğurt, 1 yumurta, 1 yumurta beyazı ve tuzu bir kaba aktarıp karıştırın. Son olarak azar azar un ve kabartma tozunu da ekleyip yoğurun. Hamuru ikiye bölüp yarısını merdaneyle yuvarlak bir taban olarak açın. Bu tabanı pişirme kağıdı serili tepsiye yerleştirip üzerine çatalla delikler açın. Kalan hamurunu da ince-uzun şekilde şekillendirip halat şekli verin ve tabanın çevresini bu hamur halatıyla sarın. Üzerine pırasalı harcı yayın. Kenarlarına yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında 30 dakika pişirin.