



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KIŞ

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

Pırasalı karışım:

500 g pırasa

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1,5 çay kaşığı pul biber

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

150 g eritilmiş tereyağı veya margarin

1 çay bardağı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

2 yumurta

0,5 çay bardağı süt

1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

tane karabiber

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Pırasayı ince halkalar şeklinde doğrayın. Kısık ateşte sıvı yağ ile 10-12 dakika hafif kavurun. Ocaktan alın, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Unu hamur kabartma tozu ile karıştırın. Üzerine eritilmiş ve soğutulmuş tereyağı veya margarinini, yoğurt ve tuzu ekleyip yoğurun. Bu hamurun 2/3'ünü elinizle bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamurla kalıbın kenarlarında 3-4 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturun. Üzerine hazırladığınız pırasalı karışımı yayın. Yumurtaları süt ile çirpin, pırasalı karışımın üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Pişirmenin son 5 dakikasında üzerine kaşar rendesini yayın. Fırından çıkartıp tane karabiberleri serpin ve ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169484 • adı:Pırasalı Kış • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:33