



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI KİŞ

- 1 kg Pırasa
- 1 kg Mantar
- 2 Soğan
- 3 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 1/2 Su Bardağı Soya Sosu
- Tuz
- Kekik
- Sos Malzemesi:
- 4 Kahve Fincanı Margarin
- 4 Çorba Kaşığı Un
- 2 Su Bardağı Süt

Pırasayı yıkayıp, ince ince dilimleyin. Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin. Pırasayı ekleyip hafif ateşte kavurun. Kekik ve tuz serpererek karıştırın.

Ayrı bir kaptaki soya sosu ve salçayı karıştırın. Kavrulmuş pırasaya karışımı ilave edip 5 dk pişirin. Mantarları ince ince doğrayıp haşlayın.

Sos hazırlamak için margarinini eritip unu pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü ekleyip muhallebi kıvamına gelince ateşten alın. Haşlanmış mantar ve sosu pırasalı karışıma ilave edip harmanlayın.

Milföy hamurlarını hafifçe açın. Yağlanmış fırın tepsisinin zeminini tamamen kaplayacak şekilde hamurları yerleştirin. Pırasalı karışımı üzerine yayıp 200 dereceye ayarlanmış fırında pişirin.

