



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KIŞ

150 gr. margarin
2 su bardağı un
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
İç malzeme için:
3 pırasa
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuşüzümü
6-7 mantar
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta
1 su bardağı süt kreması

Derin bir kaptan margarinin bıçakla kıyın. Un, yumurta ve tuzu ekleyip yoğurun. Hamuru 30 dk. buzdolabında dinlendirin. Pırasaları ince ince kıyın. Fıstıkla birlikte sıvıyağda kavurun. Mantarları küçük küçük kesip üzümle birlikte pırasalara ilave edin. Karabiber ve tuz serpin. Hamuru yağlanmış tart kalıbına yayın. Üzerine çatalla delikler açıp 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine pırasalı karışımı yayın. Kaşar peyniri, süt kreması ve yumurtaları çırpıp pırasalı karışımın üzerine dökün. Kalıbı tekrar fırına verip kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.

[ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın](#)