



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASALI PATATES KESMESİ

Yarım kg patates  
1 adet pırasanın yeşil kısmı  
4 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı pul kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Üzeri için:  
Çörekotu  
Susam

Patatesler soyulur ve rendenin iri kenarıyla rendelenir. Pırasanın yeşil kısmı çok ince kıyılır. Yumurtalar kırılır, tuzla çırpılır. Bütün malzemeler birleştirilir. Çok güzel karıştırılır. Uygun büyüklükte bir fırın kabı bolca yağlanır, karışım dökülür. Üzerine çörekotu ve susam serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Kibrit kutusu büyüklüğünde baklava dilimi şeklinde kesilir.