



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI PAY

- 1.5 Adet Pırasa
- 1 Adet Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 150 Gr. Margarin
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Yoğurt
- 2 Su Bardağı Un

Pırasaları ve soğanları küçük dilimler halinde doğrayalım. Bu karışım çok az sıvı yağ ile birlikte kapağı kapalı bir tencere içinde, pırasaların ve soğanların diriliği gidene kadar pişirelim. Bir taraftan da yumuşatılmış margarin, yumurta, yoğurt ve aldığı kadar un ilave ederek, kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğuralım. Hamuru fırın tepsisine veya ısıya dayanıklı cam tepsi içine yayalım. Hamurun üzerine pırasaları yerleştirelim. Fırına sürüldükten 15-20 dakika sonra, tulum ve kaşar peyniri rendelerinden oluşan karışımı da ekleyelim. Pırasalı pay soğumadan servis yapalım.