



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI TART (MİLFÖY)

- 3 adet pırasa
- 5 adet milföy hamuru
- 2 adet patates
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 adet parmak sucuk
- Tuz

Yumuşamış milföy hamurlarını kenarları yarım santim birbirinin üstüne gelecek şekilde düz bir zemine yerleştirin. Tepsi büyüklüğünde açın ve tepsiye yerleştirin. Patatesleri ince kıyıp, 2 çorba kaşığı sıvıyağda soteleyin. Kalan sıvıyağda halka doğranmış pırasaları kavurun. Tereyağını kızdırıp unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine süt ekleyip, koyulaşana kadar pişirin. Kaşar peyniri, patates, pırasa ve tuz ilave edip harmanlayın. Ocaktan alıp halka doğranmış sucuğu ekleyin, milföy hamurunun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015