



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI TART

3 adet pırasa
4 adet milföy hamuru
2 adet patates
4 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet AYTAÇ GURME SUCUK
Tuz

Oda sıcaklığındaki milföy hamurlarını düz bir zemine yerleştirin. Tart kalıbı büyüklüğünde açın ve kalıplara yerleştirin.

Patatesleri ince kıyıp, 2 yemek kaşığı sıvıyağda soteleyin. Kalan sıvıyağda halka doğranmış pırasaları kavurun. Tereyağını kızdırıp unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine süt ekleyin, koyulaşana kadar pişirin.

Kaşar peyniri, patates, pırasa ve tuz ilave edip harmanlayın.

Ocaktan alıp halka doğranmış AYTAÇ GURME SUCUK ı ekleyin.

Milföy hamurlarının üzerine paylaşın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

