



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PLASKA (BALKAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4-5 sap pırasa (ince doğranmış)

1 su bardağı mısır unu

1 çay bardağı beyaz un

2 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

Yarım çay bardağı sıvı yağ (zeytinyağı veya ayçiçek yağı tercih edilebilir)

Tuz, karabiber

Bir tutam dereotu (isteğe bağlı)

Pırasaları ince ince doğrayın ve bir tavada hafifçe kavurun.

Çok fazla yağ eklememeye özen gösterin; pırasaların kendi suyunu salıp çekmesini bekleyerek hafif bir soteleme işlemi yapın.

Pırasalar yumuşadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Derin bir karıştırma kabına mısır unu, beyaz un, yoğurt, yumurta ve sıvı yağı ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Hazırladığınız pırasaları bu karışıma ekleyin ve tuz ile karabiberle tatlandırın.

İsteğe bağlı olarak ince kıyılmış dereotu da ekleyebilirsiniz.

Fırın tepsisini hafifçe yağlayın veya yağlı kağıt serin.

Karışımı tepsiye dökün ve üzerini düzeltin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri altın rengini alana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Fırından çıkan plaskayı biraz soğumaya bırakın, ardından dilimleyerek servis edin.

Yanında yoğurt veya sarımsaklı yoğurt ile lezzetini artırabilirsiniz.

