



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PLASKA (KIRKLARELİ)

Yarım kilo pırasa
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı yoğurt
4 su bardağı iri çekilmiş mısır unu
1 çay kaşığı karbonat

Orta boy bir fırın tepsisi yağlanır. Pırasanın koyu yeşil veya çok sertleşmiş kısımları ayrılıp, kalan kısımları soğan çenter gibi kıyılır. 1 tatlı kaşığı tuzla beraber güzelce ovulur. Bu arada pırasanın yumuşadığını ve su saldiğini göreceksiniz. Bu suyu atmıyor, kullanıyoruz. Ovulmuş pırasanın üzerine zeytinyağı, yoğurt, mısır unu, karbonat ve yarım tatlı kaşığı tuzu ilave edilir. Tüm malzemeyi tahta bir kaşıkla karıştırılır. Karışım bulamaç kıvamına gelince yağlanmış tepsiye boşaltılır. Sıcak fırının orta rafında 1 saat kadar pişiriyoruz. Nar gibi kızarmasını bekleyip, ılık servis ediyoruz.

