



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRAZ PİTA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

4 su bardağı un
Tuz
Aldığı kadar ılık su
1 demet pırasa
1 paket margarin

Pırasaları ufak ufak doğrayıp az sıvıyağda kavurun çok fazla olmasın. Piştikten sonra altını kapatın beklemeye alın.

Bi tarafta margarinini eritin onun eridikten sonra altını kapatın.

Diğer tarafta un,su ve tuzu karıştırıp ele yapışmayan kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru 3'e bölün. Bir parçasını tepsi kadar açın çok kalın olmayacak şekilde. Üstüne margarinden biraz gezdirin. Hamuru rulo yapıp salyangoz şeklinde sarın ve buzdolaba koyun. Diğer parçalarıda bu şekilde yapıp buzdolaba koyun.10 dk bekleyin.

Bir parçayı çıkarıp tepsiniz kadar açın (kalın olmasın) yağlanmış tepsiye yayın. Üstüne 4 ,5 kaşık margarin gezdirin 2. parçayıda aynı şekilde açıp üstüne koyun ve onada margarin dökün. Kavrulmuş olan pırasaları üzerine yayın.En son parçayıda aynı şekilde açıp pırasaların üstüne yayın, kenarlarından bastırın, üzerine kalan yağın hapsini gezdirin. 200 dereceli fırında üstü güzelce kızarana kadar pişirin.

