



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PIRASA

Tuğrul Şavkay

800 gr. pırasa
500 ml. et suyu (2 su bardağı)
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
300 gr. kıyma
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Terbiyesi için:
2 adet yumurta
Tuz
1/2 adet limon (suyu)

Pırasaları yıkayıp süzdürün. Yeşil yapraklarını kesip atın. Beyaz bölümlerini 5 cm. uzunluğunda doğrayarak tencereye koyun. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Tavaya tereyağını koyup eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar iyice pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini ekleyerek ateşten alın. Tenceredeki pırasaların üzerine tavadaki kıymalı harcı boşaltın. Üzerine et suyunu ekleyip, tuzunu kontrol edin. Tencereyi kısık ateşe oturtup, yaklaşık 30 dakika pişirin. Terbiyesini hazırlamak için bir kaptaki yumurtaları tuz ve limon suyu ile birlikte çırpın. Hazırladığınız terbiyeyi, yemeğin suyundan katarak biraz ılındırıp yemeğin içine boşaltın. Karıştırıp, kapağını kapatarak 5 dakika daha pişirin. Pişen pırasayı ateşten alın, biraz ılınmaya bırakın. İlininca tabaklara aktararak servis yapın.

Not: Bu tarifi kullanarak terbiyeli kereviz ve semizotu da hazırlayabilirsiniz.

