



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PIRASA KARMASI



1 kg pırasa
1 su bardağı mısır unu
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım orba kaşığı salça
1 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz
1-2 su bardağı su

- # Pırasalar çok ince doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, ateğe oturtulur, ısınınca pırasalar atılır.
- # Kapak kapatılır ve yumuğayana kadar piğirilir.
- # Sala karabiber ve tuz ilave edilir, bir kaç dakika daha piėirilir.
- # Ateėten alınır. Biraz ılıması için beklenir.
- # Sonra mısır unu katılır, karığtırılır. Tekrar orta ateğe yerleğtirilir.
- # Su katılır, karığtırılır. Kapak kapatılır. 10 dakika daha piğirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Pirasa Karması Samsun'a özgü bir lezzettir.