



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Grillade De Poireaux

Pirasa Kavurması



1 kg de poireaux
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
2 œufs
1 tasse de café de farine
1 tasse de lait
1 poignée de parmesan fraîchement râpé

Hachez les poireaux finement, mettez de l'huile d'olive dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les poireaux puis laissez cuire.
Rajoutez du sel et du poivron noir. Retirez du feu.
Prenez les poireaux cuits, dans un plat de cuisson moyen. Laissez refroidir un petit instant.
Mettez dans un autre bol, des oeufs, du lait et de la farine puis mélangez.
Versez le mélange sur les poireaux. Saupoudrez du fromage râpé.
Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
Coupez en forme carré après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; Cette recette est d'origine bosniaque.