



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

PIRASA KAVURMASI



1 kg ince pırasa
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
zeri için:
2 adet yumurta
1 kahve fincanı un
1 su bardađı süt
1 avuç rendelenmiř taze kařar

- # Pırasa ince ince kıyılır. Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca pırasa eklenir, solana dek kavrulur.
- # Tuz ve karabiber eklenir, ateşten alınır.
- # Kavrulan pırasa orta büyüklükte ki bir fırın kabına konur, soğuması için kısa süre bekletilir.
- # Bařka bir kaba yumurta, süt ve un konur, iyice çırpılır.
- # Karışım pırasaların üzerine gezdirilir. Kařar rendesi serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare keserek servis edilir.

Not: Pırasa kavurması bir Bořnak tarifidir.