PIRASA KAYGANASI



Yarım kg ince pırasa
3 adet yumurta
Yarım adet bayat ekmek içi
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kahve fincanı sıvıyağ

Ekmeğin kabukları keserek soyulur. İçi az miktarda suya ıslatılır. Sonra sudan sıkarak alınır.
Pırasalar çok ince kıyılır. Tuzla gevşeyene kadar ovulur.
Üzerine ekmek içi, yumurta, karabiber ve tuz ilave edilir. İyi bir şekilde karıştırılır.
Tavaya yağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Isınınca karışım dökülür. Kapak kapatılır.
Bir yüzü pişince kapak yardımıyla diğer yüzü çevrilir.
Pasta gibi keserek servise sunulur.

Not: Pırasa Kayganası Ordu'ya has bir lezzettir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2050 | Adı: Pırasa Kayganası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:10