



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

## PIRASALI MEZZANELLİ



- 1 paket fırın makarna
- 4 adet ince pırasa (yarım kg)
- 5 orba kaşığı sıvıyağ
- 2 dilim beyaz peynir
- 2 adet yumurta
- 3 orba kaşığı yoğurt
- 2 su bardağı süt
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- zeri için:  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- # İlk işlem olarak yeşil kısmı dahil olmak üzere pırasalar ince kıyılır.
- # Tavaya yağ konur, ısınınca pırasa atılır ve solana kadar kavrulur, ateşten alamadan hemen önce tuz eklenir.
- # Pırasa biraz ılıyınca ezilmiş peynir katılır ve karıştırılır.
- # Tencereye 6 su bardağı su konur. Kaynayınca tuz ve fırın makarna atılır. Makarna yumuşadıkça suya itilir. Bütün makarna suya değince 9-10 dakika pişirilir.
- # Bu metodla makarna suyu tamamen eker. Ateşi kpatınca bir çatalla alt üst edilir.
- # Pırasalı harç makarnanın üzerine dökülür ve karıştırılır. Yağlanmiş fırın kabına konur, dzeltirilir.
- # Başka bir kapta yumurta, yoğurt, süt, tuz ve karabiber iyice çırpılır. Pırasalı makarnanın üzerine gezdirilir. En son rende kaşar serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak kare kare keserek servise sunulur.

**Not:** Mezzanelli, İtalyanca orta boy fırın makarna anlamına gelir.