



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

## PIRASA KAVURMASI



1 kg ince pırasa  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
2 adet yumurta  
1 kahve fincanı un  
1 su bardağı süt  
1 avuç rendelenmiş taze kaşar

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

**Not:** Pirasa kavurması bir Boşnak tarifidir.