



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

PIRASA KARMASI



1 kg pırasa
1 su bardağı mısır unu
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1-2 su bardağı su

- # Pırasalar çok ince doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, ateşe oturtulur, ısınınca pırasalar atılır.
- # Kapak kapatılır ve yumuşayana kadar pişirilir.
- # Salça karabiber ve tuz ilave edilir, bir kaç dakika daha pişirilir.
- # Ateşten alınır. Biraz ılıması için beklenir.
- # Sonra mısır unu katılır, karıştırılır. Tekrar orta ateşe yerleştirilir.
- # Su katılır, karıştırılır. Kapak kapatılır. 10 dakika daha pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Pirasa Karması Samsun'a özgü bir lezzettir.