



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

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

- # Ekmekğin 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.