

TERBİYELİ PIRASA

Malzemesi:

- 800 gr. pırasa
- 500 ml et suyu (2 su bardağı)
- 150 gr. tereyağı (10 çorba kş.)
- 250gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
- 300 gr. kıyma
- tuz
- taze çekilmiş karabiber.

Terbiyesi için:

- 2 adet yumurta
- tuz
- 1/2 adet limon (suyu).

Yapılışı:

1. Pırasaları yıkayıp süzdürün, Yeşil yapraklarını kesip atın. Beyaz bölümlerini 5 cm. uzunluğunda doğrayarak tencereye koyun. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun.
2. Tavaya tereyağını koyup eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar iyice pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini ekleyerek ateşten alın.
3. Tenceredeki pırasaların üzerine tavadaki kıymalı harcı boşaltın. Üzerine et suyunu ekleyip, tuzunu kontrol edin. Tencereyi kısık ateşe oturtup, yaklaşık 30 dakika pişirin.
4. Terbiyesini hazırlamak için bir kapta yumurtaları tuz ve limon suyu ile birlikte çırpın. Hazırladığınız terbiyeyi, yem eğin suyundan katarak biraz ılındırıp yem eğin içine boşaltın. Karıştırıp, kapağını kapatarak 5 dakika daha pişirin.
5. Pişen pırasayı ateşten alın, biraz ılınmaya bırakın. İlininca tabaklara aktararak servis yapın.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.