



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kıymalı Pırasa M¼cveri



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Pırasayı kıymayla önceden kavurup suyunu çektiirmek, mücver harcının tavada sulanıp dağılmasını önler.

Malzemeler:

- 400 g pırasa, ince doğranmış
- 200 g dana kıyma
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için az sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: yumurta, süt ürünleri ve buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Yumurtalı karışıma sıcak pırasa eklemeyin; önce ılıtın.

Yapılışı:

1. Pırasa-kıyma karışımı:

- Kıymayı zeytinyağında ufalayarak 5-6 dakika kavurun. Pırasayı ekleyip yumuşayıp bıraktığı su çekilene kadar 8-10 dakika pişirin.
- Tuz, karabiber ve kimyonla tatlandırıp tamamen ılıtın.

2. Harcı bağlayın:

- Yumurtayı yoğurtla çırpın. Ilımış pırasalı kıymayı ekleyip unu azar azar karıştırın.
- Harcı 5 dakika dinlendirin; koyu ve kaşıktan yavaş düşen kıvamda olmalı.



3. Pişirin:

- Tavayı ince yağlayıp orta ateşte ısıtın. Harçtan kaşıkla aralıklı koyup hafifçe bastırın.
- Her yüzünü 3-4 dakika, içi pişip dışı altın rengi olana kadar kızartın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ortası hamur kalmamalı ve kıyma tamamen pişmelidir.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; tavada veya fırında ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı