

Firinda Beyaz Peynirli Pirasa

Malzemeler

6 ince pirasa
3 yumurta
225 ml yemeklik krema
1 yemek kasigi kuru kekik
450 g patates, soyulmus, halka olarak dogranmis
150 g beyaz peynir kirintilari
Borcam, (2 lt firin tepsisi)

Yapilisi

patatesleri 10dk kadar tuzlu suda bekleyin
firini 175 ?C. de onceden isitin
pirasalari, tepsiniz boyutuna gore kisaltin, boylamasina ortadan 2 parcaya keserek, yikayin.
pirasalari, tuzlu suda 8 dk. haslayin.
firindan alip hemen soguk suyla durulayin ve suyunu suzun,
yumurtalari, kremayi, kekigi tuz ve karabiberle cirparak guzelce karistirin,
patatesleri borcamin dibine yerlestirin, tuz ve karabiberi de ekin,
pirasalari patateslerin uzerine dizin,
beyaz peynir kirintilarini pirasanin uzerine serpistirerek, kremali karisimi da uzerine ilave edin,
borcami, firinin orta kisminde 35 dk, ya da uzeri hafif kizarana kadar pisirin ve afiyetle yiyin.ellerimize saglik