

Pirasali Kis

Malzemeler

1 demet pirasa
1 cay bardagi tulum peyniri
1 cay bardagi kasar peyniri rendesi
1 cay bardagi krema
2 yemek kasigi sivi yag
1 yumurta
1 cay kasigi pul biber
Karabiber
Tuz
Tart hamuru
100 gram margarin
2 yemek kasigi margarin
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
Alabildigi kadar un

Yapilisi

Margarin, yumurta, kabartma tozu ve tuzu elimizle iyice karistiralim.
Unu yavas yavas ilave ederek yumusak bir hamur elde edelim.
Buzdolabinda 10 dakika bekletip yaglanmis tart kalibina yayalim.
Pirasalarin beyaz kisimlarini dograyalim.
Tuzlu suda iyice yumusayincaya kadar haslayalim.
Haslama suyunu az koymalisiniz.
Ustune krema, kasar peyniri, tulum peyniri, pul biber ve tuz atalim.
Cirpilmis yumurtayi da ekleyip karisimi tartin uzerine dokelim.
175 derecelik firindaustu pembelesene kadar pisirelim.
ellerimize saglik