MISIR UNLU SEBZELİ KEK

Sahrap Soysal

4 adet ince pırasa (sadece beyaz kısımlarını kullanacağız)
5 yaprak pazı
½ su bardağı sıvı yağ
1 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 çay kaşığı tuz
4 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı karbonat (veya kabartma tozu)
3 kibrit kutusu beyaz peynir
4 su bardağı mısır unu
½ su bardağı un

Pırasaları ayıklayıp, sarı yapraklarını atın. Sadece beyaz kısımlarını alıp çok ince ince doğrayıp derin bir kabın içine aktarın. Sonra da elinizle tıpkı hamur gibi bastırarak yoğurup, yumuşatın. Hafifçe yumuşayan pırasaları bir kenarda bekletin.
Öte yandan geniş bir kabın içine yoğurdu ve sıvıyağı koyup ,yumurtaları kırın. Bir tel çırpıcıyla iyice çırparak karıştırırken sütü katıp,tuz ve toz şekerle beraber karbonatı da ilave edin.
Bir kaşıkla malzemeleri iyice karıştırmaya devam ederken pırasaları da içine aktarın. Çok ince doğradığınız pazı yapraklarını ve rendelediğiniz soğanı da ilave edin. En sonunda rendelenmiş beyaz peyniri katıp, mısır ununu ve unu azar azar ekleyerek kaşıkla karıştırmaya devam edin. Sonuçta koyu boza kıvamında akıcı bir hamur elde edeceksiniz.
Yaklaşık 30-35 cm'lik dikdörtgen kenarları yüksek bir fırın kabını yada tepsisini 2-3 çorba kaşığı sıvıyla iyice yağlayın. Hamuru yağlanmış kabın içine boşaltıp, yayın. Hamurun üzerini düzeltmek için bir kaseye koyduğunuz suya elinizi yada kaşığın tersini batırın.
Üzerine ısırgan otu tohumu varsa keten tohumu serpiştirin. Fırını 175 derece alt üst konuma ayarlayıp, 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında keki üzeri iyice sarı kahverengi oluncaya dek en az 35-40 dakika pişirip çıkarın. Kenarlarının kızarması yeterlidir. Ilınınca dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62359 • adı:Mısır Unlu Sebzeli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 22:22