



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA PIRASALI KEK

Malzemeler:

2 adet ince pırasa
3 adet yumurta
5-6 dal maydanoz
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 paket kabarma tozu
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım tıtlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un

Yapımı:

Pırasanın yeşil kısımları çok ince kıyılır. Karıştırma kabında yumurta, peynir, yoğurt, yağ iyice çırpılır. Üzerine kıyılmış pırasa ve kalan diğer malzemeler eklenir, pasta kağıtlarının üçte ikisi doldurulur. Kekler tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.

Not: Küçük pasta kağıdı yerine maffin kalıbı kullanılabilir.

[ML® Kağıtta Portakallı Kek için tıklayın](#)

[ML® Kağıtta Peynirli Kek için tıklayın](#)