PIRASALI KAŞARLI KEK

2 adet pırasa
75 gr sana yağı
1 çay kaşığı ucuyla karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı sana
1 su bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı rende kaşar

Sana?yı eritip, ılıtın. Pırasaları ayıklayıp, ince ince kıyın. Küçük bir tavada Sıvı Sana?yı kızdırıp, içine kıyılmış pırasaları ilave edip, kavurduktan sonra soğuması için yayvan bir tabağa alıp, soğutun. Derin bir kabın içine yumurtayı önce kırıp, tazeliğini kontrol ettikten sonra, erimiş Sana?yı ve yoğurdu koyup, mikser ile iyice çırpın. Daha sonra içine, kavrulmuş pırasaları, rendelenmiş kaşarı, kırmızı pul biberi ve tuz-karabiberi ekleyip, iyice karıştırın. En son olarak içine un ve kabartma tozunu ekleyerek ilave edip, çırpın. Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirdikten sonra keki kalıbının içinde 5 dakika bekletip, servis tabağına çıkarıp, dilimledikten sonra sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:61204 • adı:Pırasalı Kaşarlı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.04.2024 - 15:35