



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MISIR UNU KEKİ

Emine Beder

3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu
1/2 kg. ince pırasa
Tuz
Pul biber

Pırasaları ayıklayıp yıkayalım, ince dilimler halinde doğrayarak bekletelim. Yumurtaları, sıvı yağı, yoğurdu birlikte 1 dk. çırpalım. Mısır ununu, unu, tuzu, pul biberi ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Pırasaları ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltıp 170 ısıfı fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.