



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PEYNİRLİ KEK

3 adet pırasa
2 dilim beyaz peynir
4 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
1 pket kabartma tozu

Pırasaların beyaz kısımları ince doğranır. Mevcut yağın bir kısmıyla yumuşayana kadar kavrulur ve soğumaya bırakılır. Karıştırma kabına yumurta, kalan yağ, yoğurt konur ve mikserle karıştırılır. Sonra ezilmiş peynir, mısır unu, un, kabartma tozu eklenir ve kısa süre daha karıştırılır. En son soğumuş pırasa katılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. 180 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Kare kare keserek servise sunulur.