



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI SOĞANLI KARMACA

- 4 adet orta boy pırasa
- 1 büyük soğan
- 3,5 su bardağı mısır unu
- 2 yumurta
- 1 su bardağı ılık su
- Yarım su bardağı süt
- 3 Kaşık sana hamurışı
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

1. Önce pırasaları ve soğanı temizleyip yemeklik doğrayın.
2. Tavada yağ ile 10-15 dakika ara ara karıştırarak kapağı kapalı olarak kavuralım.
3. Kek karıştırma kabına mısır ununu, yumurtaları, ılık suyu, sütü, tuzunu ve kabartma tozunu güzelce karıştıralım. Kek kıvamından biraz daha koyu bir kıvamda olacak.
4. Pırasalı harcıda hamura güzelce karıştıralım.
5. Yağlanmış ve unlanmış bir tepsiye malzemeyi döküp üzerini düzleyin. (Islak bir kaşıkla düzeltmesi daha kolay oluyor.)
6. Üzerine kırmızı biber ve kekik serpererek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

