



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAKLI MISIR UNLU KEK

50 gr yağ
2,5 su bardağı mısır unu
1 su bardağı buğday unu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık su ve süt karışımı (yarı yarıya)
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
4-5 adet ince kıyılmış taze soğan
1/2 demet kıyılmış maydanoz
1/2 demet dereotu veya nane ince doğranmış
30 adet taze asma yaprağı yıkanmış sapları koparılmış

Fırını 200 derecede ısıtalım. Bir kasede mikserle yağı ve yumurtayı çırpalım. Yoğurdu ekleyip çırpmaya devam edelim. Buğday ununu, toz şeker, tuz, karbonatı da ekleyelim. Mısır ununu da ekleyip kaşık veya spatulayla karıştırmaya devam edelim. Su ve süt karışımını ekleyip yeşillikleri de ekleyelim (kek hamurunu Katı ise ılık süt ekleyerek, fazla cıvık ise mısır unu ekleyerek ayarlayabilirsiniz). Hamur hazır olduktan sonra tepsiyi yağlayalım. Asma yapraklarını parlak kısımları alta damarlı kısımları üste gelecek şekilde tepsinin tabanına boşluk kalmayacak şekilde yerleştirelim. Üzerine hamuru dökelim. Hamurun üzerine asma yapraklarını parlak kısımları üste gelecek şekilde yerleştirelim. Asma yapraklarını fırça yardımı ile yağlayalım. Fırının en alt rafında 40 dakika pişirelim. Kek pişince fırından çıkaralım, soğuması için bekletelim. Soğuyunca tepsiden çıkaralım. Dilimleyerek servis edelim.

