



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞNIKA

<https://www.sabah.com.tr>

6 sap pırasa
Yarım demet maydanoz
3 adet yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
3-3,5 su bardağı mısır unu

İlk olarak pırasaları ve maydanozları güzel bir şekilde doğrayıp bir kase nin içerisine alın. Yumurta, süt ve zeytinyağını da ayrı bir kase nin içerisine alın ve çırpın. Çırpıktan sonra içerisine tuz, kabartma tozu ve baharatları ekleyip tekrar karıştırın. Ayrı bir kase içerisinde bekleyen pırasa ve maydanozu da içerisine ekleyin. Son aşamada ise mısır ununu kontrollü bir şekilde ilave edin. (Kek hamuru kıvamında olması gerekiyor) Bir borcamın içerisine yağlı kağıdı yerleştirin ve içerisine hazırlamış olduğunuz kek hamurunu dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kontrollü bir şekilde yaklaşık 30 dakika boyunca pişirin. Piştikten sonra ise soğuduğunda servis edebilirsiniz.

