



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU PIRASALI EKMEK

www.sefabdullahusta.com

2 adet yumurta
1 su bardağına yakın sıvı yağ
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
1 paket krema (200 ml yoğurtta kullanabilirsiniz)
1 paket kabartma tozu
Tuz
Pul biber
3 dal pırasa beyaz kısımları
2 demet maydanoz
1 tutam dereotu
1 su bardağı kaşar rendesi
Az tereyağı
Üzeri için:
Çörekotu

Öncelikle yumurtaları ve kremayı birlikte (bir çırpıcı yardımıyla) çırpalım. Daha sonra içine sıvı yağda ekleyelim ve karıştırmaya devam edelim. Unları, kabartma tozunu ve tuzu da ekleyip harç iyice özdeşleşene kadar karıştıralım. Pırasaları ve maydanozu ince kıyalım, kaşarı rendeleyelim. Pul biberle birlikte hepsini unlu karışıma dahil ederek harmanlayalım. Tereyağıyla yağladığımız bir kek kalıbına (ben kelepçeli bir kalıp kullandım ama her türlü kalıp ya da fırına dayanıklı bir kap olabilir) kek harcını aktarıp üzerine de çörek otu serpiştirelim. 180 derecelik ön ısıtmasını yaptığımız fırınımızda kızarana kadar pişirelim. Bu arada pırasalarla ilgili ön pişirme işlemi yapmadığımız yani çiğ olarak kullandığımızdan mümkün olduğunca ince kıymanızı öneririm.

