



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU SEBZELİ KEK

- 5 yaprak pazı
- ½ bardak un
- 4 bardak mısır unu
- ½ bardak sıvıyağ
- 1 adet soğan
- 3 adet pırasa
- 3 adet yumurta
- 1 bardak süt
- 1 bardak yoğurt
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı şeker

Pırasaları ince ince kıyın ve derin bir kap içine alın, elinizle bastıra bastıra yumuşatın. Başka bir kap içinde yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve sütü çirpin. Tuz, şeker ve karbonatı da ekleyin; bunları karıştırdıktan sonra da pırasayı buraya aktarın. Soğanı rende yapıp, pazı yapraklarını da incecik kıyın, bunları da karışımın olduğu kaba katın. En sona da unları ekleyerek boza kıvamında bir hamur elde edin. Bu hamuru da yağlanmış düz bir tepsiye yayın; üzerini düzleştirin. 170 dereceli fırında 30-40 dk pişirin.

---