



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI ACI KEK

Malzemeler:

- 2 adet bütün ince pırasa
- 2 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 su bardağı un
- 1,5 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

Yapımı:

Pırasalar çok ince doğranır. Tencereye yarım çay bardağı yağ konur ısınınca pırasa atılır. Pırasalar yumuşayana kadar su katmadan kısık ateşte kapaklı pişirilir. Üzerine yarım tatlı kaşığı tuz ve yarım tatlı kaşığı pul biber atılır, ateşten alınır. Derin bir kabın içine yumurta, süt ve 1,5 çay bardağı yağ konur, çırpılır. Üzerine elenmiş un, mısır unu, kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı pul biber, yarım tatlı kaşığı tuz eklenir. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır. Kek kalıbı yağlanır. Hazırlanan kek harcının yarısı dökülür. Üzerine soğumuş pırasalı malzeme yerleştirilir. En son kalan kek harcı dökülür, düzeltilir. Kek önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir.