



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASALI EKMEK

3-4 pırasa  
2 patates  
2 yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvıyağ  
Yarım demet maydanoz  
4-5 yemek kaşığı beyazpeynir  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardağı mısır unu  
Tuz, pulbiber

Pırasaları ayıklayıp çok ince kıyın. Patatesleri küçük küpler halinde kesin. Maydanozu ince ince doğrayın. 1 yumurtanın sarısını beyazından ayırıp daha sonra üzerine sürmek için bekletin. Bir yumurta ve yumurta beyazını karıştırma kabına alıp tuz serpererek çirpin. Sıvıyağ ve yoğurdu ekleyip çırmayı sürdürün. Pırasa, maydanoz, ezilmiş peynir, kırmızı biber ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Yavaş yavaş mısır ununu döküp kek kıvamında bir hamur hazırlayın. Fırın tepsinini yağlayıp un serpin. Hamuru tepsiye boşaltıp üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın](#)

[ML® Pırasalı Ekmek \(görsel\)](#)