



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI KEK

Yarım kg ince kıyılmış pırasa
2/3 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı mısır unu
Pul biber
5 çorba kaşığı un
1 paket kabartma tozu

Derin bir kaba sıvıyağ, yoğurt, yumurta, tuz ve pulbiberi alıp karıştırın. Kıyılmış pırasa, mısır unu, un ve kabartma tozu ekleyip tüm malzemeyi karıştırın. Yağlanmış kelepçeli kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Ilındıktan sonra kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

