PIRASALI KEK

https://www.sabah.com.tr

3 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 adet kırmızı kapya biber
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı beyaz un
Yarım çay kaşığı tuz (peynirin tuz miktarına göre ayarlayın)
Yarım kilo pırasa
2 yemek kaşığı sıvı yağ (pırasayı kavurmak için)
1 tatlı kaşığı biber salçası

Pırasaları temizlenip yıkanır ve beyaz kısımları ince ince kıyılır. Bir tencerede sıvı yağ ısıtılır, pırasalar eklenip yumuşayıncaya kadar kavrulur. Tuz ve salça ile tatlandırılıp ocak kapatılır, soğumaya bırakılır. Biberin çekirdekleri çıkartılıp küp şeklinde doğranır. Yumurtalar çırpma kabına alınıp köpürünceye kadar çırpılır. Sıvı yağ ve yoğurt eklenip çırpmaya devam edilir. Ayrı bir kapta mısır unu, beyaz un, tuz ve kabartma tozu harmanlanır, birlikte elenerek sıvı karışıma eklenir. Soğuyan pırasa, peynir ve doğranmış biber eklenip karıştırılır. (Kek kıvamından biraz daha koyu bir hamur olacak.) Margarinle yağlanmış bir fırın kabına ya da istenilen kek kalıplarına uygun miktarlarda dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kürdan testi yapılarak pişirilir. Keke batırılan kürdan kuru çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Fırından çıkan kek bir süre dinlendirilip ters çevrilerek kalıptan çıkarılır, ılık olarak servis yapılır.