



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI KEK

<https://www.sabah.com.tr>

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peynir
- 1 adet kırmızı kapa biber
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı mısır unu
- 1,5 su bardağı beyaz un
- Yarım ay 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 yumuşayınca 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 kaptaki 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 krdan testi yapılılarak pişirilir. Keke batırılan krdan kuru çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Fırından çıkan kek bir süre dinlendirilip ters çevrilerek kalıptan çıkarılır, ılık olarak servis yapılır.

