



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI KEK

1 kg pırasa  
1 su bardağı mısır unu  
2 adet havuç  
Yarım su bardağı un  
1 çay bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
2 adet yumurta  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle pırasaları temizleyip ince ince doğrayıp derin bir kabın içine koyalım.

Havuçları soyup yıkayalım ve rendeleyelim pırasanın üzerine ilave edelim.

Yumurtaları kırıp ekleyelim.

Maydanozları temizleyip ince ince doğrayalım karışıma ekleyelim.

Sıvı yağ, kabartma tozu, tuz, karabiber, mısır unu, un ve pulbiberi sırası ile ekleyip yoğuralım.

Yağlanmış borcam tepsimize karışımın hepsini dökelim yayalım ve önceden ısıtılmış 180 derecede ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

