



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI KEK

3 adet yumurta
2 adet ince pırasa
1 su bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı un

Pırasalar çok ince kıyılır. Yumurta, yoğurt ve yağ iyice çırpılır. zerine un, mısır unu, tuz ve kabartma tozu eklenir. İyice karıştırdıktan sonra pırasa eklenir. Yağlanmış fırın kabına dökölür. 180 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. İliyinca kare şekilde kesilir.