PIRASALI PATATESLİ KEK

3-4 tane Pırasa
2 Patates
2 Yumurta
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
1/2 demet maydanoz
4-5 kaşık beyaz peynir
2 Su Bardağı Mısır Unu
1 Paket Kabartma Tozu
Tuz
Karabiber

Karıştırma kabında bir bütün yumurta ile bir yumurtanın beyazını biraz tuz serpip çırpın.
Sıvı yağ ile yoğurdu ekleyerek çırpmaya devam edin. Daha önceden yıkayıp incecik kıydığınız pırasayı, küp küp doğranmış patatesi, doğranmış maydanozu, ezilmiş peyniri, karabiber ve kabartma tozunu ilave edin.
Daha sonra yavaşça mısır ununu koyarak kek kıvamında bir hamur oluşturun. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız karışımı tepsiye boşaltın. Üzerine kalan yumurta sarısını sürün.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:6248 • adı:Pırasalı Patatesli Kek • gönderen:zekiye • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:52