



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KEK

Yarım su bardağı eritilmiş margarin
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı karbonat
yarım çay kaşığı tuz
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
3 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça
2 sap pırasa

Soğan, salça ve pırasa haricindeki tüm malzemeleri çırpalım. Tavaya margarini koyup eritem ve irice küp küp doğranmış soğanları 1-2 dk kavurduktan sonra doğranmış pırasaları ilave edip kavuralım. Az salça ilave edelim. Yine biraz karabiber ve nane ekleyelim. Kek hamurunun yarısını yağladığımız fırın kabına boşaltalım ve tavada yaptığımız içi yayalım. Kalan hamurla üstünü kapatalım. Kekimiz nar gibi olana dek 180 derece fırında pişirelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.09.2021