PIRASALI MISIR EKMEĞİ

1 kilo pırasa
1/2 kilo mısır unu
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
2 paket kabartma tozu
2 yemek kasığı toz şeker
1/2 kahve fincanı un
Yeterince susam

Pırasaları ayıklayıp, yıkadıktan sonra uzunlamasına ikiye bölüp, ince ince kıyalım.
Pırasaları büyük bir kaseye koyup, 2 tatlı kaşığı kadar tuz ilave ettikten sonra, iyice ovarak yumuşamasını sağlayalım.
Büyükçe bir kaba 3 yumurtayı, 1 su bardağı sıvıyağı, 1 su bardağı yoğurdu, 3 çorba kaşığı buğday ununu, 2 paket kabartma tozunu, 2-3 çorba kaşığı kadar toz şekeri, 1/2 kilo mısır ununu ilave edip, iyice yoğuralım.
Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayıp hafif üstünden bastırdıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine yerleştirelim.
Üzerine susam veya çörekotu serpip, önceden ısıtılmış 170°C'li fırında kızarıncaya kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:74386 • adı:PIRASALI MISIR EKMEĞİ • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:14