



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MISIR UNLU ÇÖREK

<https://migros.com.tr>

2 dal pırasa
1 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Çeyrek su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı + çeyrek su bardağı mısır unu
Yarım paket kabartma tozu
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Çörekotu
Susam

1. Pırasaları yıkayıp ince ince doğrayın ve tuzla ovun.
2. Bir kaptaki süt, yumurta ve yağı çırpın.
3. Çırpılmış karışıma diğer malzemeleri de ekleyerek çırpın.
4. Borcamı yağlayın ve karışımı borcamı yayın.
5. Üzerine susam ve çörekotu serptikten sonra 190 derecede ısıtılmış fırına koyun ve kürdan yardımıyla ara sıra kontrol ederek üzeri kızarana kadar pişirin.

