



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MISIR UNLU KEK

- 1 ay kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1 kahve fincanı ılık su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 500 gr pırasa
- 50 gr mini taze peynir topları
- 1 adet küçük boy havuç
- 100 gr orta yağlı beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı dilimlenmiş zeytin
- 3 yumurta
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 sun bardađı buđday unu

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı 1 kahve fincanı ılık suda 15 dakika bekletin. Tereyağını tavada eritip ince kıyılmış pırasaları ve dilimlenmiş havucu ilave edin. 10 dakika boyunca sürekli karıştırarak kavurun. Ocaktan alın. Pırasalı karışıma peynirleri ve zeytinleri ekleyin. Harmanlayın. Yumurtaları bir tutam tuzla birlikte 5 dakika boyunca çırpın. Zeytinyağını ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Unları ve mayalı karışımı ekleyin. Spatula ile karıştırın. En son pırasalı karışımı ilave edip tekrar karıştırın. Kek hamurunu yağlanmış yuvarlak bir kek kalıbına dökün. 170 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyip ılık servis yapın.

