



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MISIR UNU EKMEĐİ

- 3-4 adet pırasa
- 2 adet patates
- 2 adet yumurta
- 1 su bardađı yođurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1/2 demet maydanoz
- 100 gr beyaz peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı mısır unu
- 2 yemek kaşığı tuzot

Pırasaları enterek doğrayın. Patatesleri soyup zar Őeklinde doğrayın. Maydanozu ince kıyın. Karıştırma kabına 1 yumurta ve 1 yumurta beyazını alın ve tuz ekleyerek çırpın. Sıvıyağ ve yoğurdu ekleyerek ırpıma devağ edin. Pırasayı, maydanozu, ezilmiş peyniri, kırmızı pul biberi, kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Mısır ununu da ekleyip kek kıvamında bir hamur yapın. Fırın tepsisini yağlayıp, un serpin. Hamuru tepsiye boşaltıp üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

ML® Pırasalı Ekmek (görsel)