



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MISIR UNLU PIRASALI KEK

- 50 gr oda sıcaklığında margarin
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 adet pırasa (pırasanın beyaz kısmı)
- 1 adet havuç (haşlanmış)
- 1 adet kırmızı biber
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı susam

Yumurta ve sıvıları derin bir kaptaki çırpın. sanayağını, mısır ununu, tuz ve kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edin. Pırasaları ince ince doğrayın. Kırmızı biber ve havucu minik küpler halinde doğrayın. Kek hamuruna ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Yağlanmış tepsiye dökün. Üzerine susam serpin. 170 derece fırında 35-40 dakika kadar üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

