



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI MISIR UNLU KEK

1 su bardağı ertilmiş margarin
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 demet pırasanın yeşil sapları
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşık tuz
4 tatlı kaşık şeker
2 yemek kaşığı susam

Pırasaları ince ince doğrayalım. Bütün malzemeleri karıştırıp pırasalarıda ekleyelim. Mısır unu az gelirse biraz daha ekleyelim. Kek kıvamında bir hamur olacak. Yağlanmış borcama dökelim. Önceden ısıtılmış fırında 30 dk pişirelim.