



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI PATATESLİ MISIR UNU KEKİ

- 4 adet yumurta
- Yarım paket margarin
- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak un
- 2 bardak mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- 3-4 adet ince pırasa
- 2 küçük baoy patates
- 2 yemek kaşığı lor peyniri
- bir yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Pırasaları ayıklayıp yıkayarak ince dilimler halinde doğrayalım. patatesleri soyup tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Yumurtaları erittiğimiz margarin ve yoğurt ile birlikte 1 dk çırpalım. Mısır unu, kabartma tozu, un, tuz, pul biberi ekleyip mikserin düşük ayarı ile çırpalım. Pırasaları, patatesleri, peyniri, maydanozları ekleyip 1 dk daha çırpalım.

Kalıbı margarinle yağlayıp yabanına un serpelim. hamuru kalıba boşaltıp üzerine fırça ile yumurta sarısı sürelim ve 190 derece fırında 20 dk pişirelim.

Keki kalıbın içinde soğutup servis edelim.

