



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENNİK (TEKİRDAĞ)

500 gram pırasa
Yarım demet nane
Maydanoz
Dereotu
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı toz şeker
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
Yarım yemek kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Pul biber
Kimyon
Yenibahar
Kekik

Pırasaları ince ince doğrayın.

Tavaya zeytinyağı döküp 4-5 dakika soteleyin ve bir kaba alın.

İçine süt, yoğurt, zeytinyağı, yumurta, mısır unu, un, kabartma tozu, pul biber, kimyon, yenibahar, kekik koyun ve karıştırın.

Yağlanmış tepsiye dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

Piştikten sonra fırından çıkarın, ılınmasını bekleyin ve eşit şekilde kesin.

