



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ PEYNİRLİ KEK

### Malzeme

- 1 su bardağı sıvı Sana
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı beyaz peynir (rendelenmiş)
- 1 su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Sarımsakları kıyın.

Cevizleri iri çekin.

Oda sıcaklığında beklettiğiniz Sıvı Sana'yı, yumurtaları ve yoğurdu krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Harç krema kıvamına gelince, bir süzgeç yardımı ile unu ve kabartma tozunu eleyip, karıştırın.

En son olarak içine iri çekilmiş cevizi, rendelenmiş beyaz peyniri, kıyılmış sarımsağı, kekiği, tuz ve karabiberi koyup, tahta bir kaşık ile iyice karıştırın.

Kek harcını, Sıvı Sana ile yağlanıp, unlanmış kek kalıbına dökün.

Keki önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.

Pişen keki kalıbında 10 dakika bekletip, dilimledikten sonra servis edin.