



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

1.5 paket etimek,
1 çorba kaşığı margarin,
1.5 yaprak adaçayı,
1 dilim dana jambon,
400 gram rendelenmiş çerkez peyniri,
2 adet yumurta,
tuz, karabiber

Etimekleri ve 1,5 yaprak adaçayını mikserde toz haline gelene dek parçalayın. Margarini kısık ateşte eritin. (Renk değiştirmemesine dikkat edin.) Sonra mikserde parçaladığınız peksimetlerin üzerine ekleyin. Karışımı tekrar mikserden geçirin. 18 cm çapında yuvarlak veya dikdörtgen şeklindeki bir kalıbı alüminyum folyo ile kaplayın. Peksimetli karışımı kalıba düzgün bir biçimde yayın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Birkaç dakika ısıttıktan sonra kabı fırına yerleştirin.

Etimeklerin rengi çok hafif değişene kadar fırında pişirin. Çerkez peynirini rendeleyin. Yumurtaları bir miktar tuzla çırpın, peyniri ekleyin. Fırından çıkardığınız peksimet hamurunun üzerine peynirli karışımı yayın. Jambonları dilimleyip, peynirli harcın içine batırın. Tekrar fırına verin. Peynirler eriyip, rengi çok hafif pembeleştiğinde ,keki fırından çıkarın. Üzerine karabiber serpip servis yapın.
