



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

Malzeme:

1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
50 gr tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
aldığı kadar un
Hamurun üst malzemesi:
100 gr beyaz peynir veya kaşar
1 baş soğan rendesi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yumurta

Yapılışı:

Yoğurdun içine karbonat koyun. Buna tuz, tereyağı, sıvı yağ ilave edip karıştırın. Un ilave edip yoğurun. Hamura tepsiye 2 parmak kalınlığında yayın. Hamurun üzerine çırpılmış yumurtayı sürün. Rendelenmiş peynire, rendelenmiş soğan ile biberi katıp karıştırın. Hamımın üzerine yerleştirin. Kızgın fırına verip pişirin.
