



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı sıvı yağ
3 adet Yumurta (1 tanesinin sadece beyazı)
1 kase beyaz peynir (elle ufalanmış)
1/2 kase kaşar peyniri (rendelenmiş, kaşar peynir yoksa beyaz peynirin miktarı arttırılır)
İsteğe göre dereotu, maydonoz
Susam
Tuz (peynirler tuzlu değilse ilave edilebilir)
Yeterince un

Yumurtalar bir kasede çırpılır (bir tanesinin sarısı ayrılır). Üzerine yağ, peynirler, dereotu ilave edilir. Yeterince un
koyulduktan sonra kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.

(tatlı kek hamurları kadar akıcı olmamalı)

Yağlanmış bir tepsiye kaşık yardımıyla dökülür.

Üzerine ayırdığımız yumurtanın sarısı ve susamlar dökülerek 180 derece fırında 30-35 dak. pişirilir.

Not: Kesmek için soğumasını bekleyin yoksa dağılır.

[ML® Kağıtta Peynirli Kek için tıklayın](#)