



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

Malzemesi:

3 adet yumurta
1 küçük paket margarin
2 bardak yoğurt
2 bardak peynir rendesi
aldığı kadar un
biraz maydanoz
nane
dereotu
1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı:

Yumurtaları porselen bir kaseye kırarak telle bir iki defa karıştırın. Ezilmiş yoğurdu hafif hafif eritilmiş yağı, peynir rendesini koyarak tekrar karıştırın. Kiyılmış nane, dereotu ve maydanozu koyup tekrar karıştırın. Una kabartma tozu koyup karışıma ilâve edin. Kek kıvamına gelinceye kadar un koyun. Bu karışımı yağlanmış kek kalıbına koyup orta hararetili fırında 40 dakika pişirin. Soğuyunca kesip servis yapın.