



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KEK

3 yemek kaşığı margarin
4 tane yumurta
1.5 Su bardağı süt
1 Paket Sade Kek Karışımı
1 miktar dereotu
100 gr. beyaz peynir
1 miktar maydanoz

Karıştırma kabına yumurtaları kırılım ve karıştırılım, sütü ilave edip bir iki karıştırılım. Hazır kek karışımını alalım, oda sıcaklığındaki margarini ilave edip, mikserle karıştırılım. Dereotunu ve maydanozu ayıklayıp yıkayalım. Kesme tahtasında ince kıyalım ve peynir ile karıştırılım. Yağlanmış kek kalıbına hazırladığımız kek harcının yarısını alıyoruz. Ortasına peynirli içi alıyoruz, eşitliyoruz sonra kalan diğer yarısını döküyoruz. En sütte çörekotunu serpip 170 derecelik fırında pişmeye bırakıyoruz.