



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

3 yumurta
Yarım paket margarin
2 su bardağı yoğurt
2 su bardağı iri rendelenmiş beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
6-7 dal taze nane, dereotu
1 paket kabartma tozu
Yeterince un

Margarini eritip soğumata bırakın. Yumurtaları çırpın. Yoğurdu, kıyılmış maydanoz, nane,dereotunu ve peyniri ilave edip iyice karıştırın. Unu ve kabartma tozunu azar azar ilave edip keke hamuru kıvamına gelinceye kadar mikserle karıştırın. Kek kalıbını yağlayıp hazırladığınız hamuru önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.