



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KEK

Hamuru:

3 su bardağı un (350 gr.)

2/3 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (10 gr.)

1/4 su bardağı ılık süt (50 gr.)

50 gr. eritilmiş tereyağı

1 kahve fincanı toz şeker (50 gr.)

2 adet yumurta

1/2 çay kaşığı tuz (1 gr.)

İçi için:

175 gr eritilmiş tereyağı

3 kahve fincanı toz şeker (150 gr)

5 adet yumurta

500 gr krem peynir

1/4 su bardağı un (25 gr.)

Rendelenmiş 1 limon kabuğu

1 su bardağı kuru üzüm (115 gr.)

Üzeri için:

1 1/2 su bardağı un (175 gr.)

1 kahve fincanı toz şeker (50 gr.)

1/2 çay kaşığı tuz (1 gr.)

1 çay kaşığı tarçın (3 gr.)

75 gr. tereyağı

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirin. Diğer yanda tereyağı ve şekerini yumuşak bir krema haline gelinceye kadar çırpın, içine yumurtalan, peyniri, mısır ununu, limon kabuğu ve üzümü katın. Dinlenmiş olan hamuru ince bir tabaka halinde açın ve yağlanmış bir tepsiye veya düz bir kaba yerleştirin. Peynirli karışımı üzerine yayın. Üst malzemesini yapmak için un, şeker, tuz ve tarçını karıştırın. Yağı eritin, yavaş yavaş unun içine katın ve parmak uçlarınızla yavaş yavaş ovalayın. Bu karışımı da peynirli karışımın üzerine yayın ve sıcak bir yerde 25-30 dakika mayalanmak üzere bırakın. Fırını 200°C'ye ayarlayın ve yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğutun ve kareler halinde keserek servis yapın.

Not: Krem peynir yerine, rendelenmiş sert ve tam yağlı beyaz peynir de kullanabilirsiniz.

[ML® Royal Kek \(görsel\)](#)