



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PEYNİRLİ EKMEK

<https://www.colyakankara.org.tr>

3 yumurta

½ su bardağı sıvı yağ

½ su bardağı erimiş margarin

1 su bardağı yoğurt

3 su bardağı glutensiz un (isteğe göre varsa 2,5 su bardağı un + 1/2 su bardağı mısır unu konulabilir.)

1 paket kabartma tozu

½ çay kaşığı tuz

2-3 dal dereotu

½ kalıp beyaz peynir (göz kararı) isteğe göre peynir yerine (kırmızı pul biber, yarım kuru soğan, 1-2 haşlanmış patates küp küp doğranmış olacak) kullanılabilir.

Yumurtayı bir kaba koyup çırpınız, yağları ve yoğurdu koyarak tekrar karıştırınız. Daha sonra üzerine sürmek üzere bu karışımdan, iki yemek kaşığı kadar bir tabağa alınız.

Geriye kalan tüm malzemeleri yumurtalarla birlikte iyice karıştırınız, sonra bu malzemeyi uzun kek kalıbına dökerek şekillendiriniz. Başta ayırmış olduğumuz yumurtalı malzemeyi üzerine sürüp 180 dereceye ayarlanmış fırına koyunuz. Yaklaşık 35-40 dakika kontrol ederek pişiriniz.