



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BİBERLİ TUZLU KEK

1'er adet kırmızı ve sarı dolmalık biber
3 su bardağı un
1 paket karbonat
100 gr ufalanmış beyaz peynir
yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
90 gr tereyağı (erimiş)
1 adet yumruta
1 su bardağı süt
1 ay kaşığı tuz karabiber
2 adet nane

Biberleri dörde bölüp çekirdeklerini çıkarın ve közleyip kabuklarını soyun, iri parçalar şeklinde doğrayın. Unu bir kaseye eleyin. Karbonat, biberler, peynirler, tereyağı, yumurta, süt, tuz ve karabiberi ilave edip mikserle pütürsüz bir hamur olana kadar çırpın. Hamuru yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına döküp yayın. Üzerine susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. İlinınca nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.