



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KEK

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

2 yumurta
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı pirinç unu
2 kibrit kutusu kadar peynir
5-6 dal dereotu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ+ erimiş margarin karışımı
Tuz
Üzerine:
Susam
Çörekotu

Yumurta, yoğurt iyice karıştırılır sıvıyağ karışıma konur.
Rendelenmiş peynir ince kıyılmış dere otu, tuz, mısır unu ve pirinç unu konup karıştırılır.
Yağlanmış küçük boy kalıba dökülür. Üzerine susam ve çörekotu serpilir.
180-200°de kızarana kadar pişirilir.