



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PEYNİRLİ KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
3/4 bardak mısırözü yağı  
200 gr. beyaz peynir  
1/2 demet dereotu  
Tuz  
Aldığı kadar un  
Kabartma tozu

Yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve mısırözü yağını, bir kaba koyup, çırpın, 1/2 çay bardağını ayırın. Öte yandan peyniri, dereotunu ve unu ilâve edin. Kekten koyu kıvamda çırpıp, yağlı kalıba boşaltın. Ayırdığınız 1/2 çay bardağı kaşımı üzerine kaşıkla yayıp, çörekotu ile süsleyip, fırına verin.