



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

Emine Beder

Malzemeler

3 yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

100 gr. beyazpeynir veya lor peyniri

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

1/2 su bardağı ceviz

Yumurtaları, sütü, sıvı yağı birlikte 1 dk. çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kıyılmış dereotu ve maydanozu, ezilmiş peyniri, iri dövülmüş cevizi ekleyip yarım dk. daha karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190° ısıfı fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

Not: Arzuya göre hamurun üzerine susam ve çörekotu serpin.