



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 PEYNİRLİ MİNİK KEK

3 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
100 gr beyaz peynir
2-3 adet taze soğan
4-5 dal maydanoz
Alabildiği kadar un
1 paket kabartma tozu
2-3 yemek kaşığı labne peyniri (üzeri için)

Karıştırma kabına 3 adet yumurta kırın. Üzerine 2 çorba kaşığı yoğurt ilave edin.Üzerine 1 çay bardağı sıvıyağ ilave edin ve karıştırın.Daha sonra üzerine un ilave edin.Unun üzerine 1 paket kabartma tozu ilave edin Maydanozu ve yeşil soğanı ince olarak kesin. Kek karışımına maydanoz ve yeşil soğanı ilave edin ve karıştırın. Tuzlu kek olduğu için kıvamı daha koyu olacaktır. Kek karışımını kek kalıplarına boşaltın. Önceden ısıtılmış oaln 170 derecelik fırında pişirin.Üzeri için labne peynirini krema sıkma torbasına alın. Kek üzerine labne peynri sıskın ve maydanoz ilave ederek servis edin.