



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYLI PEYNİRLİ KEK

1,5 paket peksimet,
5 çorba kasığı margarin,
1,5 yaprak adaçayı,
6 dilim dana jambon,
400 gram rendelenmiş çerkez peyniri,
2 adet yumurta,
tuz ve karabiber

Peksimetleri ve 1,5 yaprak adaçayını mikserde toz haline gelene kadar parçalayın. Margarini kısık ateşte eritin. (Renk değiştirmemesine dikkat edin.) Sonra mikserde parçaladığınız peksimetlerin üzerine ekleyin. Karışımı tekrar mikserden geçirin. 18 santimetre çapında yuvarlak bir kalıbı veya dikdörtgen şeklindeki bir kalıbı alüminyum folyo ile kaplayın. Peksimetli karışımı kalıba düzgün bir şekilde yayın. Bir kaşık yardımıyla düzelterek kabın her yerine eşit olarak yayılmasını sağlayın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Birkaç dakika ısıttıktan sonra kabı, fırına yerleştirin. Peksimetlerin rengi çok hafif değişene kadar fırında bekletin. Çerkez peynirini rendeleyin. Başka bir kasede yumurtaları bir tutam tuzla çırpın. Yumurtaları ve peyniri karıştırın. Fırından çıkardığınız yağlı peksimet hamurunun üzerine peynirli karışımı yayın. Jambon dilimlerini peynirli harcın içine batırın. Peynir eriyip rengi çok hafif değiştiğinde kabı fırından çıkarıp üzerine karabiber serpin. Dilimleyerek servis yapın.