



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ KEK

100 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 Çay Bardağı sıvı yağ
3 Adet yumurta beyazı
1 Su Bardağı konserve bezelye
1 Su Bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
1 Tutam tuz
3 Dal maydanoz
2,5 Su Bardağı un

Maydanozları yıkayıp ince ince kıyın. Bir kabın içinde yumurtaları köpürene kadar iyice çırpın. Daha sonra içine sırayla sıvı yağ, erimiş margarin, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve un ekleyip karıştırın. En son bezelyeleri, peynirleri ve maydanozları ilave edip karıştırın, ardından yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın. Keki önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.