



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PASTIRMALI KEK (KAYSERİ)

Yarım su bardağı eritilmiş margarin
1,5 su bardağı haşlanmış bezelye
3 adet yumurta
6 dilim ince kıyılmış pastırma
4 çorba kaşığı galeta unu
5 çorba kaşığı mısır unu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 paket kabartma tozu
2 adet ince kıyılmış sivri biber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Bezelye ve yumurtaları blenderden geçirip, derin bir kaba alın. Pastırma, galeta unu, mısır unu, yoğurt, un, kaşar peyniri, margarin, kabartma tozu ve sivri biberi ilave edin. En son kekik, tuz, karabiber ve pulbiber katıp, tüm malzemeyi karıştırın. Hazırladığınız karışımı, yağlanmış ve unlanmış orta büyüklükte bir cam kaba veya kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 174 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Dilimlendikten sonra sıcak veya soğuk olarak servis yapın.