



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 200 gram beyaz peynir
- 100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 demet dereotu
- 5 dal nane
- 5 dal maydanoz
- 1 adet sarı biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 su bardağı mısır unu
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı mısır konservesi

Öncelikle yumurtayı yoğurt ve yağla çırpın. İçine bir çay bardağı su ekleyip çırpmaya devam edin. İçine kıyılmış yeşillikleri, rendelenmiş peynirleri, mısır ununu ve unu, kabartma tozunu da ekleyip karıştırın. Küp kesilmiş sarı ve kırmızı biberleri de ilave ederek yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Fırında 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Daha sonra dilimleyip ikram edin.