



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR KEKİ

2 yemek kaşığı sana mutlu aile
1,5 çay fincanı bulgur
300 gr kıyma
2 tane soęan
3 tane yumurta
4 yemek kaşığı galeta unu
5 yemek kaşığı Un
1,5. ay fincanı rendelenmiř kařar peyniri
1 ay bardaęı ceviz
1 paket kabartma tozu
1'er tatlı kaşığı tuz, karabiber, kimyon

Öncelikle bir kapta Sıcak su ile bulguru dinlendirelim.

Bir tavaya yağı alalım, küçük doğranmış soğanı ve kıymayı ilave edip kavuralım. Tuzu ve baharatı ekleyip bir iki karıştırıp ocaktan alalım.

Karıştırma kabına, eritilmiş margarini ve yumurtaları alalım, kabartma tozunu, cevizi, kabarmış bulguru, kavrulmuş kıymayı, rende kaşar peynirinin yarısını ilave edelim kaşık yardımıyla karıştıralım.

Yuvarlak fırın tepsisine kek harcını dökelim. 180 Derece ısıda pişirelim. Piřince çıkaralım, rende kaşar peynirini üzerine serpip fırında 3 dakika daha turalım. Kařar peynir eriyince fırından çıkarıp ılınınca, dilimleyerek servise sunabiliriz.