



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KEK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Yemek Kaşığı galeta unu
- 1 Fincan irice kıyılmış ceviz
- 250 Gr. kıyma
- 3 Adet yumurta
- 5 Yemek Kaşığı un
- 1 Tutam tuz, karabiber, kimyon
- 1,5 su bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Adet soğan
- 1,5 su bardağı bulgur

Öncelikle bir kaptaki 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 Sana margarini ve yumurtaları alalım, kabartma tozunu, cevizi, kabarmış bulguru, kavurulmuş kıymayı, rende kaşar peynirinin yarısını ilave edelim kaşık yardımıyla karıştıralım. Yuvarlak fırın tepsisine kek harcını dökelim. 180 Derece ısıda pişirelim. Pişince çıkaralım, rende kaşar peynirini üzerine serpip fırında 3 dakika daha tutalım. Kaşar peynir eriyince fırından çıkarıp ılınınca, dilimleyerek servise sunabiliriz.