



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KEKİ

3 adet yumurta
2 dilim beyaz peynir
1 su bardağı süt
2 adet sivri biber
1 adet sert domates
2 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı çörek otu
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Biber, soğan, domates, ince doğranır. Peynir ezilir. Yumurta, peynir ve süt karıştırılır. Üzerine un, kabarma tozu ve hazırlanan malzemeler eklenir. Yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirilir. Kare kesilir.