



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ezilmiş tulum peyniri
2 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
Tuz
1 tatlı kaşığı çörekotu

Yumurtaları ve sütü birlikte birkaç dakika çırpıyoruz. Karışımın üzerine zeytinyağını ekleyerek bir-iki dakika daha çırpıttıktan sonra unu ve kabartma tozunu ilave ediyoruz. Daha sonra hamura, tulum peyniri, dereotu, maydanoz, tuz ve çörek otunu da katarak iyice karıştırıyoruz. Karışımı, yağladığımız muffin kalıplarına paylaşıyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişiriyoruz.