



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU PEYNİRLİ KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
200 gram peynir
1 su bardağı kıyılmış dereotu
1 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz

Yumurta, zeytinyağı ve yoğurdu bir kabin içinde çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu da ilave ederek klasik kek hamuru kıvamında bir hamur elde edin. Peyniri irice ufalayıp dereotu ile birlikte hamura ekleyin. Karışımı kalıp içine ya da tepsinin içine boşaltın. 180 derece ısıya ayarlanmış fırında keki pişirip ılınınca servis edin.

