



## DEREOTLU PEYNİRLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı dereotu(doğranmış)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı rende beyaz peynir
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı susam

İlk önce yumurtaları mikserle 3 dakika çırpın. Sırayla yağ, süt, tuz, un ve kabartma tozunu ekleyerek çırpıma devam edin.

En son dereotu ve peyniri ekleyin ve kaşıkla karıştırın.

Kek kabını katı yağ ile yağlayın ve susamı bolca her yerine serpin, çırdığımız keki üzerine boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35-40 dakika kontrollü pişirin.

