



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU PEYNİRLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı rende kaşar peyniri
- 1 çorba kasesi beyaz peynir
- 1 tutam dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bir karıştırma kabına yumurtayı, soğuk sütü, sıvıyağı, koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Daha sonra karışıma tahta kaşıkla devam ediyoruz. Üzerine ince kıyılmış dere otu, rendelenmiş veya ufalanmış beyaz peyniri, rendelenmiş kaşar peyniri ilave edip karıştırıyoruz. Aldığı kadar unu, kabartma tozunu ve tuzu ilave edip kıvamını biraz katı hale gelinceye kadar karıştırıyoruz. Ortası delik olan kalıbımızın içini margarinle yağlıyoruz. Kalıbın içine ister un serpiyoruz ister cevizle kaplıyoruz. Kalıbımız hazır hale gelince hazırladığımız harcı boşaltıyoruz. Üzerini kaşıkla düzeltip 170 derecelik fırında 30-40 dakika pişiriyoruz. İlk 30 dakika fırın kapağını açmıyoruz.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017