



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DEREOTLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 demet dereotu
Yarım demet nane
1 çay kaşığı tuz
100 gram beyaz peynir
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Yarım limon suyu

Derin bir kabın içinde yumurtaları iyice çirpın. İçine yoğurdu ve yağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Diğer bir tarafta yıkanmış nane ve dereotunu mutfak robotunun içine alın. Birkaç kez kıyıp üzerine 1 çay bardağı su ve beyaz peynir ekleyip tekrar çalıştırın. İyice ezilmiş yeşil bir karışım elde edince de yumurta ve yoğurdun üzerine dökün. Karbonatı limon suyu ile köpürtüp içine ekleyin. En son un, kabartma tozunu üzerine boşatıp karıştırın. Bu karışımı da yağlanmış kalıbın içine aktarın ve 170 derecede 35 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca üzerine istenirse sarımsaklı yoğurt gezdirilir.