



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DEREOTLU PEYNİRLİ KEK

1 su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1,5 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
200 gr. peynir
4 adet yumurta
1 demet dereotu

Derin bir kap içinde yoğurt ve yumurta beraber karıştırılıp, beyaz peynir ve kıyılmış dereotu eklenir. Daha sonra sıvı yağ, un, tuz ve kabartma tozu eklenip iyice karıştırılır. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökülerek üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür ve önceden ısıtılmış 200 C deki fırında üzeri pembeleşene dek pişirilir.