



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## PEYNİRLİ DEREOTLU KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
3 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
Yarım su bardağı kadar beyaz peynir  
1 demet dereotu  
1 çay kaşığı karbonat

Çırpma kabına yumurta, yoğurt, tuz ve yağı alıp mikserle çırpın. Un karbonat ve kabartma tozunu ilave edip çırpıma devam edin. İncecik kıyılmış dereotunu ekleyin. Peyniri de ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine kaşıkla düzelterek yayın. Önceden 180 derecede ısınmış fırına verin.