# DEREOTLU TUZLU KEK

Sema Yelkenci

2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Su Bardağı Sıvıyağ
3 Su Bardağı Un
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Paket Kabartma Tozu
1 Kase Peynir
1 Demet Dereotu

Fırını 180 dereceye ayarlayalım. Yumurta, yoğurt, tuz ve sıvıyağı 2-3 dakika kadar mikserle çırpalım. Un ve kabartma tozunu ilave edip çırpmaya devam edelim. Ufaladığımız beyaz peyniri ve incecik kıydığımız dereotunu da ekledikten sonra karışımı kaşıkla alt üst edelim, yağlanmış tepsiye dökelim. 25-30 dakika pişirdikten sonra soğumasını bekleyip dilimleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:89893 • adı:Dereotlu Tuzlu Kek • gönderen:tatlı kaşığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:07