



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE TUZLU KEK

- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı margarin-zeytinyağı karışımı
- 3,5 su bardağı un
- 1,5 çay kaşığı kabartma tozu,
- 150 g sert beyaz peynir (4- 5 kibrit kutusu kadar)
- 1 demet dereotu
- 1 çay kaşığı çörek otu
- 2,5 çay kaşığı tuz

35- 40 cm çapında kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır. Bir tencerede yumurta, yağ ve yoğurt karıştırılır. Bu karışımdan iki kaşık kadarı üzerine sürmek için ayrılır. Kabartma tozu ile elenmiş un, rendelenmiş peynir, kıyılmış dereotu ve tuz konularak iyice karıştırılır sonra tepsiye boşaltılıp düzeltilir. Üzerine de ayrılan yağlı yumurta sürülür. Çörek otu serpilip orta hararetili fırında pişirilir (30- 40 dakika). İlininca, dilimlenip tabağa alınır.

