



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ PEYNİRLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
200 gram beyaz peynir
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 demet dereotu
5 dal maydanoz
1 su bardağı mısır unu
2 su bardağı un
1 su bardağı mısır konserve
Çörekotu, ay çekirdeği, susam ve anason

Öncelikle yumurtayı yoğurt ve yağla çırpın. İçine bir çay bardağı su ekleyip çırpmaya devam edin. İçine kıyılmış yeşillikleri, rendelenmiş peynirleri, mısır ununu ve kabartma tozunu da ekleyip karıştırın. Yağlanmış unlanmış küçük kek kalıbına boşaltıp üzerine çörekotunu, ay çekirdeğini, susam ve anasonu serpip fırında 200 derecede 35 dakika kadar pişirin.

