



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA PEYNİRLİ ZEYTİNLİ KEK

2 su bardağı un
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
125 gram oda sıcaklığında margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
12 dal kıyılmış maydanoz
10 dal kıyılmış dereotu
1 çay bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
Üzeri için:
Pul biber
Susam

Un, beyaz peynir, margarin, yumurta, süt, kabartma tozu, tuz, maydanoz, dereotu ve siyah zeytini derin bir kaba alın. Tüm malzemeyi iyice karıştırın. En küçük boy kağıt kalıplara karışımdan 1 tatlı kaşığı koyup, üzerine pul biber ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

