



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ KEK

Malzemesi:

- 4 yumurta
- 1 su bardağı margarin
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kaşık susam

Hazırlanışı:

Yumurtaları porselen bir kaseye koyarak telle arpın. Erimiş yağı, sütü, rendelenmiş kaşar peynirini koyup karıştırın. Kabartma tozu karıştırılmış unu koyarak tekrar karıştırın. Susamı da bu hamura koyup karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına bu karışımı koyup orta hararetili fırında 40 dakika pişirin, fırından alınca soğutup servis yapın.