



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAYAĞI OTLU PAZILI KEK

1 demet kazayağı otu
1 demet pazı
1 su bardağı süt
75 gr margarin
2 adet yumurta
1/2 paket instant maya
150 gr beyaz peynir
150 gr. çeçil peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
8 yemek kaşığı un
Üzerine;
Yumurta sarısı
Çörekotu

Süt ve margarin yoğurma kabına alınır, çırpma teli ile karıştırılır. Maya ve yumurta eklenir.

Ayrı bir kasede beyaz peynir rendelenir, çeçil peyniri küp şeklinde doğranır. İyice yıkanmış otlar ince doğranır ve bütün malzeme birleştirilir. Tuz ve un eklenip yoğrulur. (Katı bir karışım olmayacak)

Hazırlanan hamur yağlanmış bir fırın kabına dökülür, üzeri kaşıkla düzeltilir, yumurta sarısı sürülüp, çörekotu serpilir. 20 dakika mayalanması için bekletilir.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir. İlk sıcaklığı geçince dilimlenerek servis yapılır.

