



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTOLU DİL PEYNİRLİ KEK

- 1 su bardağı mısır unu
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 200 gr margarin
- 100 gr dil peyniri
- 100 gr beyaz peynir
- 1 tuam maydanoz
- 1 tutam dereotu
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 çay kaşığı tuz

Baton kek kalıbını yağlıyoruz, susam ve çörekotu serpiyoruz. Karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz. Sütü, margarini döküyoruz ve çırpıyoruz. İçine peynirleri rendeliyoruz. Dereotunu ve maydanozu ince ince doğruyoruz ve karıştırma kabına alıyoruz. Mısır ununu ve diğer unumuzu ekleyip karıştırıyoruz. Tuzunu atıyoruz. Kek kalıbına harcımızı döküyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

---