



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KEK

Dilek Girgin

- 2 Su Bardağı Beyaz Un
- 1 Su Bardağı Mısır unu
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 1/2 Su Bardağı Su
- 1 Adet Yumurta
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Ufalanmış Beyaz Peynir
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

İncecik kıydığımız maydanozla ufalanmış beyaz peynirini karıştıralım. Derin bir kaba beyaz unu, mısır ununu, yoğurdu, sıvı yağı, suyu, yumurtayı, kabartma tozunu ve tuzu koyup iyice karıştıralım. Kek hamurundan daha yoğun bir hamur elde edeceğiz. Bu hamurun yarısını yağlanmış tepsiye dökelim. Arasına beyaz peynirli karışımı koyalım. Kalan hamuru da peynirlerin üzerine dökelim. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirelim.



Fotoğraf "hüsnü durmaz" tarafından gönderildi. 15.07.2017