



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU PEYNİRLİ KEK

2 adet yumurta
2 su bardaı mısır unu
1 su bardağı beyaz un
1 su bardağı rende beyaz peynir
8-10 dal dereotu
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
Tuz

Yumurta yoğurt ve zeytinyağı mikserle çırpılır. Üzerine diğer malzemeler katılır. Yağlanmış, kare fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 40 dakika pişirilir. İliyınca kare kare kesilir.

[ML® Mısır unlu Peynirli Kek için tıklayın](#)