



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI VE PEYNİRLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 küçük kase beyaz ufalanmış beyaz peynir
- 300 gr ıspanak
- 1 adet kapy biber
- 1 orba kaşığı mısır
- 1-2 dal taze kişniş

ıspanakları yıkayıp süzdükten sonra ince ince kıyın. Kapy biberin de çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın.

ıspanakları ve zar şeklinde doğranmış kapy biberi 1 çorba kaşığı zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. Ocaktan alın. 1-2 tutam tuzu ve taze çekilmiş karabiberi ekleyerek tatlandırın.

Yumurtaları sütle birlikte iyice çırpın. Zeytinyağını ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın.

Elenmiş unları, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ilave edin. Tahta bir kaşıkla alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.

En son kavurduğunuz sebzeleri, kıyılmış kişnişi, haşlanmış mısır tanelerini ve ufalanmış beyaz peyniri ilave edin. Tekrar karıştırın.

Hamuru yağlanmış kek kalıbına dkn. 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

