



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRUNLU KEK

3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
3/4 su bardağı sıvı yağ
3/4 su bardağı süt
1 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı buğday unu
1 paket kabartma tozu
150 gram dil peyniri
1/2 demet dereotu

Yumurtaları çırpma kabına alıp içine tuzu ekleyin. Rengi açılana kadar çırpın. Daha sonra içine sıvı yağ ve sütü katıp, çok az çırpın. Buğday unu, mısır unu ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ekleyin. Tahta kaşıkla veya spatulayla söndürmeden karıştırın. En son içine küp doğranmış dil peyniri ve ince kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın. Harcı yağlayıp unladığınız orta boy baton kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

