



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı beyaz un
1 su bardağı yoğurt veya süt
1 yumurta (üzerine sürmek için)
1/2 bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
tuz

Peynir hariç hepsi karıştırılarak yumuşak bir hamur yapılır. Yarısı 25 cm çapında yağlanmış bir kaba yayılır. Üstüne peynirli iç serilir. Kalan hamur tekrar peynirin üstüne yayılır. Yumurtanın tamamı en üste sürülür. 175 derece sıcaklıktaki fırına sürülür.