



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KEK

3 su bardağı mısır unu
3 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1/2 su bardağı kıyılmış badem
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı mısır özü yağı
Tuz

Yumurtaları iyice çırpın. Üzerine süt, yoğurt, tereyağı, peynir, badem, kabartma tozu ve tuz ekleyip çırpmaya devam edin. En son unu ilave edip homojen bir hale gelinceye dek karıştırın. Baton bir kek kalıbını yağlayıp hazırladığınız harcı içine dökün. Üzerine mısır özü yağı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 25.10.2021