



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

3 su bardağı mısır unu
1 su bardađı yođurt
Yarım su bardağı tereyağı
1 paket kabartma tozu
200 gram beyaz peynir
Yarım su bardağı ceviz içi
3 adet yumurta
1 ay kağığı tuz

Yapılığı: Yumurtaları çırpın, üzerine yoğurt ve eritilmiğ tereyağını koyup iyice karığtırın. Ardından mısır unu, kabartma tozu, kıyılmığ ceviz içi ve rendelenmiğ peyniri ilave edip karığtırın. Kulak memesi kıvamına gelen karığımı yağlanmığ kek kalıbına döküp 190 derecedeki ısıtılmığ fırında 35 dakika piğirin. Kahvaltıda domates ve peynirle çok yakığan tuzlu bir kek oluyor.