



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR KREMALI KEK

Malzemesi:

250 gr. un
180 gr. tereyağı
75 gr. kaşar peyniri
1 adet yumurta
100 gr. beyaz peynir
biraz kırmızı biber
tuz.

Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. 150 gr. yağ ile kıyın, rendelenmiş kaşar peyniri ilâve edin. Yoğurün. Merdane ile 3-4 mm. kalınlığında açın. 5-6 çapında nemse kalıbı ile kesin. Tepsiye dizin. Bir sıranın üzerine yumurta sarısı sürün. Birine sürmeyin. Orta sıcaklıktaki fırında pembe renkte pişirin. Fırından çıkınca yumurtasız olanlara peynir kreması sürün. Yumurta sürülenleri üzerine yapıştırın. Peynir Kreması: 30 gr. yağı bir kaptaki krem haline gelinceye kadar karıştırın. Peynir ilâve edin. İyice ezildikten sonra biraz kırmızı biber katın, karıştırın.