



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SOSLU KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 200 gram beyaz peynir
- 100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 demet dereotu
- 5 dal nane
- 5 dal maydanoz
- 1 kırmızıbiber
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı çekirdeksiz zeytin
- 1 paket labne

Yumurtaları iyice çırpın. İçine yoğurt, yağ, rendelenmiş peynirleri ekleyip karıştırmaya devam edin. Kıyılmış yeşilliği, kırmızı dolmalık biberi, mısır ununu ilave edin. Son olarak un ve kabartma tozunu da koyup kek kalıbına boşaltın. 160 derecede 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Labneye baharat ve çekirdeği çıkarılmış zeytinleri katın. Soğuyan kekin üzerine döküp ikram edin