



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR VE HURMA SOMUNU

200 gr un
1 ay kaşığı tuz
2 ay kaşığı toz hardal
4 ay kaşığı kabartma tozu
200 gr kepekli un
75. gr tereyaęı ya da margarin
200 gr ince kıyılmış edar peyniri
150 gr hurma, kıyılmış
2 yumurta, hafif çırpılmış
250 gr süt

800 gr'lık dikdörtgen kalıbı iyice yağlayın. Un, toz hardal, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Kepekli unu da ekleyip, tereyağı ya da margarin ile ovuşturun. Peynir ve hurmaları da katıp, iyice karıştırın. Yumurtalar ile sütü de ekleyip, yumuşak bir hamur yapın. Hazırlanan kalıba döküp orta ısıdaki fırında 1 saat ya da iyice kabarıp kızarana dek pişirin. Birkaç dakika kalıpta beklettikten sonra, soğumaya bırakın. Dilimlere keserek, tereyağı ile sunun.