



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ JAMBONLU KEK

125 gram çedar peyniri,
100 gram dana jambonu,
100 gram tereyağı,
3 adet yumurta,
1 su bardağı un,
1 tatlı kaşığı hardal,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
1 tatlı kaşığı nane,
çeyrek demet dereotu,
karabiber,
tuz,
1 tatlı kaşığı sıvı yağ,
1 çorba kaşığı galeta unu

Peynir ve jambonu küçük küp şeklinde doğrayın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını mikserle çırparak krema kıvamına getirin. Tereyağı, yumurta, kabartma tozu ile karıştırmış un, peynir, jambon, hardal, nane, tuz, karabiber ve ince kıyılmış dereotunu karıştırın.

Ortası delik bir kek kalıbını, 1 tatlı kaşığı sıvı yağ ile yağlayın.

Üzerine galeta unu serpin. Hazırladığınız peynirli karışımı kalıba dökün, 175 derecede ısıtılmış arında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 35 dakika pişirin. Peynirli kek ılındıktan sonra ürün kabından çıkartıp, servis yapın.