



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KEK

4 yumurta  
1,5 su bardağı yoğurt  
125 g margarin  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
250 g sert beyaz peynir rendesi  
1/2 su bardağı kıyılmış dereotu  
3 su bardağı un

Yumurta, margarin ve yoğurdu çırpın.

Üzerine sıvı yağ, rende beyaz peynir, dereotu, hamur kabartma tozu ve unu ekleyin.

1-2 dakika çırpmaya devam edin. Yağlanmış 26 cm çapındaki kalıba döküp, 175°C'ye ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin.

Sıcak veya soğuk servis yapın.

