



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
250 gr. beyaz peynir
½ demet maydanoz
1 paket kabartma tozu
2.5 su bardağı un
1 yemek kaşığı çörekotu
Tuz

Beyaz peyniri ezin, ayrı bir kapta yumurtaları tuzla çırpın. Tuzu az kullanın çünkü peyniriniz de tuzlu olabilir. Maydanozu çok ince kıyın. Yumurta karışımınıza yoğurdu, sıvı yağı, peyniri ve maydanozu ilave edip çok iyi karıştırın. En son unu ve kabartma tozunu koyup karıştırın. Kek kalıbına koyduktan sonra üzerine çörek otu serpin. 170 derecede önceden ısıtılmış fırına verin. Pişmesi için 20 dakika yeterli olacaktır.

