



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı margarin-zeytinyağı karışımı
3,5 su bardağı un
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
150 gr. sert beyaz peynir (4- 5 kibrit kutusu kadar)
1 demet dereotu
1 çay kaşığı çörekotu
2,5 çay kaşığı tuz

35- 40 cm. çapında kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır.

Bir tencerede yumurta, yağ, yoğurt karıştırılır. Bu karışımdan 2 kaşık, üzerine sürmek için ayrılır.

Kabartma tozu ile elenmiş un, rendelenmiş peynir kıyılmış dereotu, tuz konup iyice karıştırılır.

Tepsiye boşaltılıp düzeltilir. Üzerine ayrılan yağlı yumurta sürülür. Çörek otu serpilip orta hararetli fırında pişirilir (30- 40 dakika).

İlininca, dilimlenip tabağa alınır.

[ML® Nisan Keki için tıklayın](#)
