



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ KEK

3 tane yumurta  
2 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir  
Yarımşar demet maydanoz, dereotu  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu, tuz  
Üzerine:  
Çörekotu

Peynirli kek için öncelikle bir kaptaki yumurta ve sıvı yağı iyice çırpılır. Ardından yoğurt, beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, dereotu eklenir. Un, kabartma tozu ve bir tutam tuz ekleyerek tüm malzeme iyice karıştırılır. Peynirli kek karışımı yağlanmış kalıba dökülür. Çörek otu serptikten sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında içi çekene kadar pişirilir. Bunun için kürdan testi yapabilirsiniz. Peynirli kekiniz hazır. Servis edebilirsiniz.

