



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KEK

1 su bardağı ılık su
1/2 kg. un
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
250 gr. margarin
250 gr. peynir rendelenmiş
3 yumurta
1 çorba kaşığı silme toz maya
1/2 demet maydanoz

Ilık su içine toz şeker ve mayayı koyup 10 dakika kabarmasını bekleyiniz. Bir kaba unu, 3 yumurtayı, erimiş margarini, tuzu, mayalı suyu koyarak karıştırınız, yoğurunuz. Bu yumuşak hamuru 1 saat kadar ılık bir yerde dinlendiriniz. Yağlanmış tepsinizi unlayınız. Dinlenmiş ve kabarmış hamurunuzu ikiye bölerek, bir parçasını tepsiye elinizle yerleştiriniz. Maydanozla karıştırdığınız rende peyniri buraya yayınız, üzerini ikinci yarıyla kapatınız. Üzerine yumurta sarısı sürüp, orta ısıda kızartınız. Ara malzemesi olarak peynir yerine kıymalı, sebzeli içler de hazırlanabilir.