



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KEK

4 adet kurutulmuş biber
4 adet kurutulmuş domates
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 ay bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Çorum Kargı tulum peyniri
1.5 su bardağı küp doğranmış beyaz peynir
1/2 su bardağı irice ufalanmış tulum peyniri
3-4 dal taze kekik ya da maydanoz
Tuz

Kurutulmuş biber ve domatesi ayrı kaplara alıp üzerlerini hafif geçecek kadar sıcak su ilave edin ve 2 dakika dinlendirin. Suyunu süzüp kıyın.

Yumurtaları mikser yardımıyla çırpın. Eritilmiş ılık tereyağı, zeytinyağı ve süt ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Daha sonra yumurtalı karışıma ekleyin. Peynirleri ve kekiğı ilave edip bir kaşık yardımıyla hafifçe karıştırın. Yağlanmış orta boy kare kek kalıbına malzemeyi döküp önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 30 dakika pişirin.

İlk sıcaklığı geçtikten sonra dilimleyip servis yapın.

