



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

3 adet yumurta
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
3,5 su bardağı un
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
150 gram rendelenmiş beyaz peynir
1 demet dereotu
2,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı çörekotu

Yumurtaları derin bir kasede çırpın. İçine eritilmiş margarin, zeytinyağı ve yoğurdu ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımdan kekin üzerine sürmek için 2 çorba kaşığı ayırın. Kalan karışımın içine elenmiş un, kabartma tozu, rendelenmiş beyaz peynir, ince kıyılmış dereotu ve tuz ekleyip yoğurun. Yağlanmış bir fırın tepsisine hamuru yayın. Üzerine ayırdığınız karışımı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra ılınması için bir süre bekletin. Dilimleyip servis yapın.

