



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KEK

2 adet yumurta (1 adedinin akı ve sarısı ayrılacak)

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağından iki parmak eksik sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 paket sade kek karışımı

1 paket kabartma tozu

Yarım demet dereotu

İç için:

250 gram beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

1 çorba kaşığı çörekotu

Üzerine:

Susam

Yoğurma kabına 1 adet yumurta ve 1 adet yumurtanın akını koyup, çırpıcı ile çirpin. Yoğurt, sıvı yağ ve tuz ilave edip, tekrar çirpin. Kek karışımı, kabartma tozu ve kıyılmış dereotu katıp, tüm malzemeyi iyice karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş kelepçeli kek kalıbına karışımın yarısını boşaltın ve üzerini spatula ile düzeltin. İç için bir kasede rendelenmiş beyaz peynir, kıyılmış maydanoz ve çörek otunu karıştırıp, hamurun üzerine yayın. Kalan dereotlu hamuru, peynirli iç malzemenin üzerine boşaltın. Üzerini spatula ile düzeltin ve fırça ile yumurta sarısı sürüp, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin (pişip pişmediğini anlamak için bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Fırından aldıktan sonra ılınmaya bırakın ve kek kalıbından çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.

