



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı süt
2 su bardađı un
1 ay kaşığı tuz
Pul biber (isteđe bađlı)
1 kase beyaz peynir (kp küp dođranmıř)
Yarım demet maydanoz
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı tereyağı
Susam
Çörekotu

Derin bir kaba yumurtayı alarak iyice çırpalım. Peynir ve maydanoz hariç malzemeleri alarak çırpmaya devam edelim. Maydanoz ve peyniri de ekleyerek spatula yardımıyla karıştıralım. Piřirme kalıbımızı margarinle iyice yağlayalım, çörek otunu ve susamını serpiştirelim. Kekimizi kalıbımıza dökelim. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kontrollü olarak pişirelim.