



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEYNİRLİ KEK

- 4 yumurta
- 1 küçük kalıp beyaz peynir (250 gr.)
- 8-10 dal maydanoz
- 1 su bardağı yoğurt
- 8-10 dal dereotu
- 3,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1/2 limon
- 1 çay kaşığı tuz

Bir kâsede yumurtaların akla sarısı karışana kadar çarpınız. Rendelenmiş peynir, yoğurt, yağ, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz koyup karıştırınız. Limon suyunda eritilmiş karbonat ve unu karışıma ilava edip, hepsini birden karıştırınız. Yağlanmış kalıba döküp düzeltiniz. Orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz. Soğuyunca dilimleyerek servis tabağına diziniz.

---