



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
3/4 bardak mısırözü yağı
200 gr. beyaz peynir
1/2 demet dereotu
Tuz
Aldığı kadar un
Kabartma tozu

Yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve mısırözü yağını, bir kaba koyup, çırpın, 1/2 çay bardağını ayırın. Öte yandan peyniri, dereotunu ve unu ilâve edin. Kekten koyu kıvamda çırpıp, yağlı kalıba boşaltın. Ayırdığınız 1/2 çay bardağı kaşımı üzerine kaşıkla yayıp, çörekotu ile süsleyip, fırına verin.