



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
3 adet yumurta
1 kase beyaz peynir
1 demet maydanoz
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Susam

Sırayla yumurta, yoğurt ve yağ karıştırılır. Karışıma unla kabartma tozu ilave edilir. Daha sonra ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz da hamura eklenir. Harç yağlanmış küçük tepsiye dökülür, üzerine susam serpilir, 30 - 40 dakika orta hararetili fırında pişirilir.