



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

Malzemeler: (4 kişilik)

250 gr Sütüş Beyaz Peynir

50 gr Sütüş Kaşar Peynir

3 adet yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı un

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

1 çay bardağı su

1 paket kabartma tozu

Tuz, kırmızı pul biber, karabiber

1 çay kaşığı karbonat

Yapılışı

Derin bir kabın içinde yumurtayı çırpın. Üzerine sıvı yağı ve suyu ekleyin. Karıştırmaya devam ederek rendelenmiş Sütüş Beyaz ve Sütüş Kaşar Peyniri, dereotunu ve ince doğranmış maydanozu ekleyin. Baharatları unla karıştırıp üzerine eleyerek dökün. Son olarak kabartma tozunu ve karbonatı ekleyerek hazırladığınız akışkan hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün. 200 °C'lik fırında 30 dakika pişirdikten sonra servis edin.
