



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

Malzeme:

1 paket petibör bisküvi

30 gram Bizim Mutfak Teremyağ

5 çorba kaşığı süt

Peynirli Karışım İçin :

4 adet yumurta

1 kahve fincanı toz şeker

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Bisküvili taban için Teremyağ'ı küçük bir tavada köpürtmeden eritin. Hemen ocaktan alıp bir kenarda bekletin. Her iki paket bisküviyi derin bir kaba elinizle irili ufaklı parçalara mümkünse un haline gelinceye kadar kırın. Eritilmiş Teremyağ'ı ekleyin. Mikser yardımıyla un haline gelinceye kadar ezin. 5 çorba kaşığı sütü ilave edin. Orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Bu karışımı kelepçeli kalıba yayıp elinizle bastırarak düzleştirin. Bisküvili karışımı buzluğa aktarıp iç malzemeyi hazırlayana dek bekletin. Sonra sırasıyla yumurtalar ve şekeri birkaç dakika kadar köpük köpük olana dek çırpın. Peynirleri ve unu da ekleyin. Birkaç dakika daha karıştırın. Elde ettiğiniz sıvı kıvamdaki peynirli karışımı bisküvilerin üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından alın, oda ısısında soğumaya bırakın. Daha sonra buzdolabında en az 3 saat belettikten sonra servis yapın.
