



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

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

1) Bir kasede yumurtaların akla sarısı karışana kadar çarpınız. Rendelenmiş peynir, yoğurt, yağ, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz koyup karıştırınız. Limon suyunda eritilmiş karbonat ve unu karışıma ilave edip, hepsini birden karıştırınız.

2) Yağlanmış kalıba döküp düzeltiniz. Orta hararetle fırında pembe renkte pişiriniz. Soğuyunca dilileyerek servis tabağına diziniz.

[ML® Şirin Kekler için tıklayın](#)
