



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

4 adet yumurta
150 gram beyaz peynir
2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
3 su bardağı mısır unu
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Yumurtaları genişçe bir kaba kırın. Çırpma teliyle iyice çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ ekleyip, çırpma teliyle çırpmaya devam edin. Beyaz peyniri, unu ve mısır ununu eleyerek karışıma ilave edin. Kabartma tozunu ekleyin. Son olarak çilek reçeli tanelerini de ekleyin. Yağlanmış kek kalıbına karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında içini çekene kadar pişirin. Fırından çıkarıp ılınmasını bekleyin.
