



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 4,5 Su Bardağı un
- 1 Tutam dereotu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Demet maydanoz
- 1 Su Bardağı Peynir (ufak ufak doğranmış)
- 1 Çay Kaşığı toz kırmızı biber
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 3 Adet yumurta
- 1 Çorba Kaşığı sıvıyağ

Sana hamurışı margarin,yoğurt ve yumurtaları (bir tanesinin sarısı üzerine sürmek için ayrılır)iyice karıştırın.Üzerine elenmiş un,kabartma tozu,tuz,maydanoz,dereotu ve peyniri ilave edip yoğurun.25-30 cm çapında sana klasik margarin ile yağlanmış tepsiye dökün.Üzerine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ile karıştırılmış yumurta sarısını sürün.Arzuyla göre üzerine kırmızı biber serpin.160-170 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.İlık olarak servis yapın.