



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

3 orba kaşığı margarin
3 adet yumurta
1 su bardađı yođurt
1 adet kırmızı biber
1 demet dereotu
1/2 demet nane
1 ay kaşığı tuz
100 gr. beyaz peynir
2 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
1/2 limon suyu
Kek kalıbı için:
1 orba kaşığı margarin
1/2 su bardađı un

Yumurtaları ırpın. Üzerine yoğurt ve oda sıcaklığındaki margarini ekleyip ırpımaya devam edin. İnce kıyılmış nane, dereotu ve kırmızı biberi ilave edin. Ufalanmış peynir ve tuzu ekleyip karıştırın. Karbonatı limon suyu ile köpürtüp karışıma ekleyin. En son un ve kabartma tozunu da koyup karıştırın. Karışımı bir çorba kaşığı margarin ile yağlanmış ve unlanmış kalıba dökün, 170 derecedeki fırında üzeri kızarana kadar pişirin.