



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

3 orba kaşığı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 tutam tuz
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
İçi için: 250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
Haşhaş tohumu

Yoğurt, sıvıyağ ve bir tutam tuzu derin bir kaseye alıp karıştırın. Unu ve kabartma tozunu ilave edip, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru, bir parçası daha büyük olacak şekilde iki parçaya ayırın. Büyük olan parçayı orta büyüklükteki tepsiye veya bir kalıba yayın. Üzerine rendelenmiş beyaz peynir ile ince kıyılmış maydanoz karışımını serpin. Diğer hamuru üzerine yayın. En üste yumurta sarısı sürüp, haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. İlındıktan sonra servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.