



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MISIRLI KEK

420 g Un
2 paket Kkabartma tozu
Tuz
125 g eritilmiş margarin
450 ml Süt
2 adet yumurta
200 g mısır (süzülmüş)
80 g tulum peyniri
10 çorba kaşığı ince doğranmış yeşil zeytin
10 çorba kaşığı Kapari (isteğe bağlı)
4 adet kırmızı dolmalık biber (küçük kareler halinde kesilmiş)
5 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
100 g rendelenmiş kaşar peyniri

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın.

Unu, kabartma tozu ve tuzla birlikte eleyin. Ayrı bir kapta eritilmiş margarini, süt ve yumurtayla beraber iyice karıştıncaya kadar çırpın. Unlu karışımı ekleyip tahta bir spatulayla içine yedirin. Diğer malzemeleri de katıp karıştırarak hamura eşitçe dağılmalarını sağlayın. İyice yağlanmış top kek kalıplarına paylaştırın. Sıcak fırına sürün.

Üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Fırından alıp biraz ılınınca kalıplardan çıkarın. Sıcak, ılık veya soğuk olarak servis edin.