



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ TAVA KEKİ

<https://www.milliyet.com.tr>

3 adet yumurta  
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir  
1 su bardağından bir parmak az yoğurt  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı un  
2 tutam maydanoz  
2 tutam dereotu  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz

Derin bir kap içine 3 adet yumurta kırın. Mikser ile 3 dakika kadar çırpın. Üzerine 1 su bardağından 1 parmak az yoğurt ve 3 yemek kaşığı zeytinyağı koyup, tekrar çırpın. Daha sonra 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir, 1 çay kaşığı tuz, 1 paket kabartma tozu, maydanoz ve dereotunu ekleyip spatula yardımı ile karıştırın. Son olarak unu azar azar koyup, karıştırın. Diğer taraftan 24 cm'lik bir tencere ya da tava içini yağlayıp, tavayı ısıtın. Hazırladığınız peynirli otlu kek karışımı tava içine döküp, yayın. Tavanın kapağını kapatın. Önce 1 dakika yüksek ateş üzerinde daha sonra kısık ateş üzerinde pişirin. Ara ara kapakda oluşan nemi kuru bez ile silin. Daha sonra kekiniz kabarıp, kenarları kızarmaya başladığı zaman bir tabak üzerine ters çevirin. Diğer tarafı da kısık ateş üzerinde pişirin. Peynirli tava keki piştikten sonra ocaktan alın. Dilimleyip, sıcak ya da ılık olarak servis edebilirsiniz.

