



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN SOSLU KEK

2 su bardağı un
1 çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kekik, kırmızı pul biber
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
Sosu için: 2 adet kırmızı soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sumak

Öncelikle keki yapmak için, yumurtaları çırpın bir kabin içine elin. Üzerine sütü, yoğurdu, kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Unu ve rendelenmiş peyniri ekleyip yağlamış unlanmış kek kalıbına döküp 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişmeye bırakın. Bu arada sosu yapmak için tavada sıvı yağın içinde yarım ay şeklinde doğranmış soğanları 3 dakika kadar pişirin. Soğanlar ölünce üzerine sumak serpip hazır olan sosu fırından çıkan kekin üzerine yerleştirip servis yapın.