



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME BEYAZ PEYNİRLİ MISIR UNLU EKMEK

250 gr İçim Süzme Beyaz Peynir  
2 çorba kaşığı İçim Yoğurt  
1 tatlı kaşığı İçim Tereyağı  
2 adet kabak rendesi  
3 adet yumurta  
1 adet kabartma tozu  
4 çorba kaşığı mısır unu  
2 çorba kaşığı un  
1 fincan zeytinyağı  
1 demet doğranmış dereotu  
1 tatlı kaşığı tuz

Kabakları rendeleyin ve fazla sularının çıkması için bir süzgecin içinde 5 dakika bekletip, iyice sıkın. Daha sonra süzme beyaz peynir, yoğurt, yumurta, rendelenmiş kabak, mısır unu, zeytinyağı, tuz, un ve kabartma tozunu kek kıvamına gelecek şekilde karıştırın.

Bir fırın tepsisine 1 tatlı kaşığı kadar tereyağı sürün. Harcınızı içine yerleştirdikten sonra 170 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra kare kare keserek servis edin.

