



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA PEYNİRLİ KEK EKMEK

3 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz

Yumurtalar çukur bir kaba kırılır, tuz eklenir, kısaca çırpılır. Üzerine yoğurt, sıvıyağ ve peynir ilave edilir. Alt üst etiketten sonra un ve karbonat ilave edilir. Yanmaz dava hafifçe yağlanır, karışım dökülür. Orta ateşe yerleştirilir. Kapak kapatılır. Bir tarafı kızarıncaya kapak yardımıyla diğer yüzü çevrilir. Bu taraf da pişince servis tabağına alınır. Pasta keser gibi üçgen üçgen dilimlenir.