



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TULUM PEYNİRLİ EKMEK

[Sahrap Soysal](#)

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 125 gr bitkisel margarin
- 4 çay kaşığı hardal
- 1 demet dereotu
- 1 su bardağı dolusu tulum peyniri

Yumurtaları bir kasede çırpın, üzerine yoğurt ve hardalı ilave edip karıştırın.

Sonra eritilmiş ılıtılmış yağı, tulum peynirini ve incecik kıyılmış dereotunu katıp kabartma tozunu da ilave edip iyice karıştırın.

Karışımı önceden yağladığınız kek kalıbına boşaltıp 175 derecede en az 40 dakika üzeri iyice kızarıncaya dek pişirip çıkarın. Ilık ya da soğuk olarak servise sunun.