



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KEK

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

2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
150 gr beyaz peynir
Tuz
Yarım demet maydanoz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Susam
Çörekotu

Yumurta, yoğurt, ayçiçek yağı, ufalanmış beyaz peynir, tuz ve kıyılmış maydanozu bir kaptaki karıştırın. Kabartma tozu ve unu ekleyip mikserle çırpın. Dikdörtgen şekilli bir kek kalıbını fırça ile yağlayıp içine susam ve çörek otu serpin. Kek harcını kalıba yavaşça dökün. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

