



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KEK

Malzemeler (6 kişilik):

250g Sütüş Süzme Peynir

4 adet yumurta

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı eritilip ılınmış tereyağı

2,5 su bardağı un

1,5 paket kabartma tozu

Yarım demet dereotu ve maydanoz

Yarım demet taze nane

Yapılışı

Sütüş Süzme Peynir'in yarısını rendeleyin kalanını da küp şeklinde kesip ayrı bir kabın içine aktarın. Yumurtaları iyice çırpın. Süt,rendelenmiş peynir ve tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Elenmiş un ile kabartma tozunu ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın. En son küp şeklinde kesmiş olduğunuz peynirleri ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin.
