



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KAĐITTA PEYNİRLİ KEK



2 Adet yumurta  
1,5 çay bardağı sıvıyağ  
1 Su bardađı yođurt  
1 Çok küçük kalıp beyaz peynir  
1 Paket kabartma tozu  
8 - 10 Dal maydanoz  
2 Su bardađı un  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
zeri için;  
1 Tatlı kaşığı rekotu

- # Peynir atal ucuyla iyice ezilir, maydanoz ince kıyılır, bir kenara bırakılır.
- # Çukur bir kaba yumurta, yoğurt, sıvıyağ konur, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # zerine elenmiş un, kabartma tozu, peynir, tuz ve maydanoz katılır. Malzemeler bütünleşene kadar çırpılır.
- # Pasta kağıtları yan yana, yağsız fırın tepsisine dizilir. (16 - 18 adet) Hazırlanan kek harcı kağıtların yarısına kadar konarak pay edilir.
- # Üzerlerine rekotu serpilir.
- # Kağıtta peynirli kek önceden ısıtılmış 175 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

**Not:** Bu keke arzuya göre dereotu, kırmızı pul biber, kuru ya da kıyılmış taze nane eklenebilir.