



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

HELLİM PEYNİRLİ KEK



3 adet yumurta
1 su bardađı yođurt
1 büyük çay bardağı sıvıyağ
1 kalıp hellim peyniri (200 gr)
3 adet taze sođan
Yarım demet dereotu
1 tatlı kağığı pul biber
1 paket kabartma tozu
2 su bardađı un

- # Karıştırma kabına yumurta, yoğurt ve sıvıyağ konur, mikserle kısa süre çırpılır.
- # Rendelenmiř hellim peyniri eklenir, biraz daha karıştırılır.
- # Sonra kıyılmış dereotu, soğan, un, kabartma tozu ilave edilir.
- # Tahta kağıkla alt-üst ederek karıştırılır.
- # Yağlanmış uzun kek kalıbına dökülür.
- # 170 derece fırında 1 saat pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kalıptan çıkarılır ve 1 santim kalınlığında dilimlenir.

Not: Bu keke arzuya göre farklı otlar ve baharatlar da eklenebilir.