



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

MISIRUNLU PEYNİRLİ KEK



2 adet yumurta
1 su bardağı mısır unu
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Yarım demet dereotu
Yarım küçük kalıp beyaz peynir
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Peynir ezilir, üzerine ince kıyılmış dereotu ve pul biber eklenir iyice karıştırılır. Bir kenara bırakılır.
- # Yumurta, yoğurt, süt, sıvıyağ çukur bir kaba alınır. Mikserle kısa süre çırpılır.
- # Üzerine mısır unu, un, kabartma tozu ve tuz eklenir, pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
- # Yağlanmış kek kalıbına kek harcının yarısı dökülür, üzerine hazırlanan peynirli karışım konur. Kalan kek harcı peynirli harcın üzerine dökülür.
- # Kek önceden ısıtılmış 170 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.
- # Fırınan çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu kekin yapımında fazla büyük olmayan, bacalı kek kalıbı kullanılması tavsiye edilir.