



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

KAĞITTA PEYNİRLİ KEK



2 Adet yumurta
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı yoğurt
1 Çok küçük kalıp beyaz peynir
1 Paket kabartma tozu
8 – 10 Dal maydanoz
2 Su bardağı 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 elenmi  un, kabartma tozu, peynir, tuz ve maydanoz katılır. Malzemeler b t nle ene 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.