

Beyaz Peynirli Kek

Malzemeler

3 yumurta

2 su bardagi un

Yarim cay b. zeytinyagi

250 gram beyaz peynir

1 su b. yogurt

4-5 dal dereotu

4-5 dal maydanoz

1 tatli k. kekik

Yarim tatli k. pul biber

1 paket kabartma tozu

Bol susam ve corek otu

Yapilisi

Yumurtalari iyice cirpin. Yogurdu ekleyip cirpmaya devam edin. Cirpmaya devam ederken zeytinyagini ekleyin. Beyaz peyniri ekleyip yeniden cirpin. Uzerine unu ve kabartma tozunu eleyin. Kekik ve pul biber ekleyip tahta bir kasik yardimiyla karistirin. Dereotu ve maydanozlari kiyin. Hamura ekleyip karistirin. Firin kabina yaglayin. Hazirladiginiz hamuru firin kabina alin. Uzerine bol susam ve corek otu serpip 180 dereceye isitilmis firinda 45 dk. pisirin.