

Misir Unlu Yulafli Peynirli Minik Kekler

Malzemeler

2 kase yulaf unu
2 kase misir unu
1 kase eski kasar veya beyaz peynir
1 kase yogurt
1 kase siviag
2 yumurta
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
2 yemek kasigi kiyilmis dereotu
Sut

Yapilisi

Derince bir kaba misir ve yulaf unu alinir. Uzerine kabartma tozu ve vanilya ilave edilip tum kuru karisim iyice karistirilir. 2 cay kasigi seker biraz sicak suda eritilir ve karisima eklenir. Yogurt ilave edilip 2 yumurta kirilir. Siviag da eklenip iyice karistirildikten sonra kek kivamini alana kadar soguk sut ilave edilir. Peynirler kup kup dogranir ve kiyilmis dereotu ile birlikte hamura eklenip karistirilir. Kek kalibi yaglanir ve kek hamuru dokulur. 200 derecede onceden sitilmis firinda 20 dakika pisirilir. Misir Unlu Yulafli Peynirli Minik Kekler servise hazirdir.