

Peynirli Baton Kek

Malzemeler

3 yumurta

1,5 su b. rendelenmis beyaz peynir

1 su b. zeytinyagi veya siviyağ (isterseniz yarisini tereyağ kullanabilirsiniz)

1 su b. yogurt

1 su b. kepekli un

2 su b. un

1 paket kabartma tozu

1 tatli k. karabiber

1 demet maydanoz

1 tutam dere otu

Yapilisi

Yumurtalari iyice cirpin.

Yogurt ve yagi ekleyip karistirin.

Icine peynirleri, karabiberi, kabartma tozunu, kepekli ve normal unu, en son maydanoz ve dereotunu ekleyip tahta kasik veya spatula ile karisincaya kadar karistirin.

Yaglanmis baton kaliba dokun. Dilerseniz uzerine susam ve corek otu ekeleyin.

175 derecede isitilmis firinda yaklasik 45-55 dakika kadar pisirin.

Firindan aldiktan 5 dk. sonra kalibindan cikarip izgara uzerinde sogumaya birakin.

Iyice soguduktan sonra dilimler halinde ikram edin