

Peynirli Ve Dereotlu Kek

Malzemeler

250 gr sert beyaz peynir
1 su bardagi sut veya yogurt
3-4 yumurta
1/2 su bardagi sivi yag veya erimis margarin
1/2 demet incecik kiyilmis dereotu
1 paket kabartma tozu
1 cay kasigi tuz(peynirin tuzuna gore ayarlayin)
2,5 su bardagi beyaz un
Istege gore 1 cay kasigi pul biber,
Istege gore 1/2 demet ince kiyilmis maydanoz
Istege gore kucuk bir kase kasar rendesi
Suslemek Icin:
Bol susam
Bol corek otu

Yapilisi

Yumurtalari iyice cirpalim, sutu,yagi ufalanmis peyniri ilave edelim ve iyice karistiralim, icine dereotunu,tuzu ilave edelim yine karistiralim en sonra kalan butun malzemeyi ilave edelim,koyu kivamli hamuru yaglanmis bir kaliba dokelim, uzerine susam corek otu serpelim, 180 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirelim.Firindan cikarinca biraz dinlendirelim ve dilim servis yapalim.Afiyet Olsun:)