

Peynirli, Yesillikli Minik Kekler

Malzemeler

2 adet yumurta (birinin sarisi uzerine)
2 cay bardagi sivi yag
1 cay bardagi sut
1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri
1 su bardagi cokelek
Yarimsar demet dere otu ve maydonoz
2 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi tuz
2,5 su bardagi un
Uzerine susam

Yapilisi

Bir karistirma kabina yumurtayi, sutu, sivi yagi koyup cirpalim. Daha sonra kasik ile karistirmaya devam edelim.Uzerine ince kiyilmis dereotu, maydanoz ,rendelenmis kasar peyniri ve cokelegi ilave edip karistiralim.Unu, kabartma tozunu, ve tuzu ilave edip karistiralim.Hamurumuz kek kivamindan kati, kurabiye kivamindan da civik oluyor. Muffin kagitlarina (kucuk yagli kagitlar) ceviz buyuklugunde paylastirip, uzerine yumurta sarisi surup susam dokelim.Onceden isitilmis 180 derece firinda yarim saat pisirelim. Kontrol edip eger pismediyse 10 ya da 15 dakika daha firinda tutalim. AFIYET OLSUN:)