## ***TUZLU KEK(peynirli)***

**Kategori : Börek ve Kekler**
**Yayýnlayan** Admin 2011/11/4

1-3,5 çay fincaný un
2-bir çay fincaný yoðurt
3-bir kahve fincaný sývý yað
4-125gr.margarin
5- bir paket kabartma tozu
6- bir yumurta (sarýsý üzerine sürülecek)
7 tuz
ÝÇÝ
1-250gr.beyaz peynir,yarým demet maydanoz
ÜZERÝ:
Çörekotu( arzuya göre susam)

YAPILIÞI
Verilen malzemeden hamuru hazýrla(kulak memesinden daha yumuþak)  hamurun yarýsýný yuvarlak tepsinize yayarak aç.peynir ve ince kýyýlmýþ maydanozu karýþtýr ve düzgünce hamurun üzerine yay.ikinci parça hamurunu da açarak peynirin üzerine yerleþtir.yumurta sarýsýna bir yemek kaþýðý sývý yað ilave ederek iyice çýrp ve hamurun üzerine sür.çörekotu serpiþtir.180 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda piþir.wwwpervinengin.net