



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KEK

Oktay Usta

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- alabilidi kadar un
- 1 su bardağı çiçek yağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 fincan siyah zeytin (doğranmış)
- 8 adet yeşil zeytin (dolma)
- 2 adet kırmızı biber (közlenmiş)
- 1 tutam taze fesleğen

YYumurtaları kırıp çırpma teliyle biraz çırpıyoruz. Üzerine sütü, çiçek yağını ilave edip tekrar karıştırıyoruz. Doğranmış zeytin çeşitlerini fesleğeni küp doğranmış kırmızı biberi koyup karıştırıyoruz. Unu kabartma tozunu, tuzu ilave edip, alabildiği kadar unla kıvamını ayarlıyoruz (kek hamuru yumuşak kıvamda olmalı). İsteddiğimiz kalıpları yağlayıp hamurumuzu dolduruyoruz. 170 derecede ısıtılmış fırında pişiriyoruz.