



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KEK

- 4 yumurta
- 1 ay bardağı zeytin
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 su bardağı lor peynir
- 1 paket kabartma tozu

Yumurtayı iyice çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, lor peyniri ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, yoğurdu, ekirdeksiz zeytini ve kabartma tozunu ekleyip, boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından ıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Dilimleyip ikram edin.