



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI KEK

2 su bardağı iç bakla
3 adet yumurta
2 demet taze soğan
1 su bardağı beyaz peynir
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Tuz

Baklaların kabuklarını soyun. Taze soğanların beyaz kısımlarını doğrayın. Yumurtaları çırpın; soğan, bakla, peynir, sıvı yağ, süt ve tuzu ekleyip karıştırın. Kabartma tozu ve unu ekleyin. Yağlanmış kalıba döküp 180 derecede pişirin.