



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEKİKLİ TUZLU KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı lor  
2 çorba kaşığı ketçap  
1 çorba kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı karbonat  
2 su bardağı un

Yumuşak tereyağı, yoğurt, ketçap ve yumurtalar çukur kaba bırakılır. Çatalla hızlı hızlı çırpılır. Üzerine elenmiş un, karbonat ve kekik eklenir. Kısa süre daha karıştırılır. Lor ilave edilir. Yağlanmış herhangi bir kek kalıbına dökükür. 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.