



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ CEVİZLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı mısır unu
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
3 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
6 parça kuru domates
Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

Yumurta, süt ve zeytinyağını geniş bir kasede karıştırın. Mısır unu, un, kabartma tozu, tuz, toz şeker ve kırmızı pul biberi ilave edin. İnce kıyılmış taze soğan, maydanoz, kuru domates, yemeklik doğradığınız soğan ve ince çekilmiş ceviz içini ekleyip karıştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

