



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KEKİ (18 AY)

1 paket domates orbası tozu,
80 g alabalık filetosu,
1/4 kabak,
1 yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 dilim ekmek,
Frenk maydanozu, margarin, tuz

Önceden fırınınızı 200° derecede ısıtın. Kabakları yıkayın ve rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Frenk maydanozunu yıkayın ve ince ince kıyın. Ufalanmış ekmekle karıştırın, kıyılmış balığı, yoğurt, kırılmış yumurta ve domates orbası tozu ve yarım bardak su ekleyin, hepsini karıştırın. Tuz ekleyip iyice karıştırın. Kek kalıbını margarinle yağlayın ve karışımı içine dökün. Karışımı fırında 30 dakika pişirin.