



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ ZEYTİNYAĞLI ORGANİK KEK

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
1 fincan su
1 su bardağı zeytinyağı
1 kase sert beyaz peynir
1 kase taze biberiye
Alabildiği kadar esmer un

1. Yoğurt ile suyu bir kasede mikser ile çırpın.
2. Üzerine zeytinyağını, yumurtaları, kabartma tozunu, tuzu, beyaz peyniri, biberiye yapraklarını ve esmer unu ekleyip güzelce karıştırın.
3. Bu karışımı yağlanmış bir fırın kabına döküp, önceden ısıtılmış fırında pişirin.
4. Dilimleyerek servis yapın.

