



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ZEYTİNLİ EKMEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 demet dereotu
- 5 dal nane
- 5 dal maydanoz
- 1 çay bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 su bardağı un
- 2 adet domates

Derin bir kabin içinde yumurtayı yoğurt ve yağla çırpın. İçine bir çay bardağı su ekleyip çırpıma devam edin. İçine kıyılmış yeşillikleri, kıyılmış domatesi, mısır ununu ve unu, kabartma tozunu da ekleyip karıştırın. Zeytinleri de ilave ederek yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Fırında 200 derecede 35 dakika kadar pişirin.