



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİ LİFALİF İLE YULAFLI YUMURTA KEKLERİ

4 orba kaşığı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi

8 yumurta

2 orba kaşığı yoğurt

10 adet cherry domates

2 tane köy biberi

2 dilim beyaz peynir

1 boğum dil peyniri

10 dal maydanoz

1 ay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

2 orba kaşığı zeytinyağı

Kalıplar için:

1,5 avuç Eti Lifalif Yulaf Ezmesi

1 ay kaşığı tereyağı

10 adet cherry domatesi, 2 adet köy biberini, 2 dilim beyaz peyniri, 1 boğum dil peynirini iri tavla zarı boyutunda doğrayın. 10 dal maydanozu ince ince kıyın. Büyük bir kaseye 8 yumurta kırıp içine 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı yoğurt, 4 çorba kaşığı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi, 1 ay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biberi koyup çırpın. Doğradığınız peynirleri, domatesi ve biberleri maydanozla birlikte kaseye koyup tekrar çırpın. 12'lı bir muffin kalıbını yağlayıp ilerine 1 avuç yulaf serpin ve kalıpların kenarlarına da yayın. Karışımı kalıplara eşıt bir şekilde pay edin. Üzerlerine yarım avuç yulaf ezmesini serpin. 200 derece fırında 15 dakika pişirin.

