



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KEK EKMEK

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

3 yumurta
2 su bardağı glutensiz un veya karabuğday unu
3 yemek kaşığı mısır unu
1 su bardağı laktozsuz süt
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı şeker
Bir tutam tuz

Tüm malzemeyi yoğurun ve yuvarlak bir tepsiye yayın. Üzerini örtüp bir saat kadar oda ısısında bekletin. 230 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.

