



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HARDALLI TAVUKLU KEK

- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 bardak un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 bardak yoğurt
- 60 gram sana hamurışı margarin
- 1 kase hardal
- 1 adet haşlanmış tavuk göğsü

Yumurta, un, kabartma tozu, tuz, yoğurt, margarin ve hardal iyice çırpılır. Tavuk göğsü rondodan geçirilip püre haline getirilir ve kek hamuruna ilave edilir. Tepsiyeye döküp fırına verilir.