



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGANOTLU KEK

- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 3 buçuk su bardağı mısır unu
- 1 demet ısırgan otu
- 1 çay tabağı Zeytin ezmesi
- 1 çay kaşığı Pul kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı margarin

Yumurtalar bir kaptan çırpılıp diğler malzemeler karıştırılıp, sana margarin yağlanmış kare bir borcamda dökülür. 170 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.. Soğuduktan sonra üzerine zeytin ezme sürülüp, pul kırmızı biberle süslenip servis edilir.

