



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU VE ZEYTİNLİ KEK

Kullanılan malzemeler

- # 200 gr un
- # 1 paket kabartma tozu
- # 200 gr jambon
- # 150 gr rendelenmiş Gruyère peyniri
- # 150 gr çekirdeği çıkarılmış yeşil zeytin
- # 150 ml sıvı yağ
- # 3 yumurta
- # 20 gr tereyađı
- # Tuz, karabiber

- 1- Un ve kabartma tozunu sıvı yağ ile karıştırın.
- 2- Yumurtaları, dilimlenmiş jambon, zeytin, Gruyère peyniri, bir tutam tuz ve karabiber karışımına teker teker ekleyin. İyice karıştırın.
- 3- İyice yağladığınız kek kalıbına dökün.
- 4- Izgaranızın mikro ızgara işlevini kullanarak 16 dakika 600 W ısıda veya 18 dakika 600 W ısıda pişirin.
- 5- Sıcak ya da soğuk servis yapın.