



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAHVAlTI KEKİ

3 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı mısır unu  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 yemek kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet kapyra biber  
10 adet çekirdeksiz siyah zeytin  
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir  
Bir tutam ince kıyılmış maydanoz  
Bir tutam ince kıyılmış dereotu  
Kalıbı için tereyağı ve susam

Kapyra biber küçük küçük doğranır. Zeytin doğranır. Maydanoz ve dereotu ince kıyılır. Peynir ufalanır. Yumurta, şeker ve tuz, beş dakika çırpılır. Sıvı yağ ve yoğurt eklenir, çırpılmaya devam edilir. Un, mısır unu ve kabartma tozu eklenir, iyice karıştırılır. Daha sonra kapyra, zeytin, peynir, maydanoz ve dereotu ilave edilir ve spatula ile kek hamuruna karıştırılır. Baton kek kalıbı tereyağ ile yağlanır ve her yerine gelecek şekilde susam serpilir. Kek harcı kalıba dökülür, üzerine tekrar susam serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 55 dakika pişirilir.