



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK TUZLU KEK

3 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
60 gram sert beyaz peynir
1 adet közlenmiş kırmızı kapa biberi
Yarım su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin

Yumurtaları geniş bir kaseye kırın. Tuz ekleyip kabarana kadar iyice çırpın. Zeytinyağı, yoğurt, kabartma tozu ve unu ilave edip ırpıma devam edin. Kp küp doğradığınız beyaz peynir, ince ince doğradığınız kırmızı kapa biberi ve doğranmış siyah zeytini ilave edip karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serili bir kek kabına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

