



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU KAHVALTI KEKİ

3 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
3/4 su bardağı sıvı yağ  
3/4 su bardağı süt  
1 su bardağı tam buğday unu  
1 su bardağı buğday unu  
1 paket kabarma tozu  
1 tatlı kaşığı karbonat  
2-3 damla limon suyu  
5-6 adet kurutulmuş domates  
4-5 adet siyah zeytin  
100 gram dil peyniri  
4-5'er dal maydanoz ve dereotu  
Kalıp için:  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı un  
Üzeri için:  
Kabak çekirdeği içi  
Çörekotu

Yumurtaları tuzla birlikte iyice köpürene kadar çırpın. Sıvı yağ ve sütü ekleyip çok az karıştırın. Unları, kabartma tuzu ve karbonatı ekleyip karıştırın. Üzerine limon suyunu ekleyip tahta kaşık veya spatulayla söndürmeden karıştırın. Doğranmış kurutulmuş domates, dilimlenmiş zeytin, küp doğranmış dil peyniri, kıyılmış dereotu ve maydanoz ekleyip karıştırın. Baton bir kek kalıbını yağlayıp unlayın. Kek harcını içine dökün. Üzerini kabak çekirdeği içi ve çörekotuyla süsleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

