



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK-İ ZEYTUNİ

Malzemeler:

2 yumurta

3/4 su bardağı tozşeker

1 limon kabuğu rendesi

1/2 subardağı fındıkyığı

3/4 su bardağı süt

2 subardağı un

1 paket kabartma tozu

3/4 subardağı dilimlenmiş siyah zeytin

3/4 su bardağı rendelenmiş ceviz

Hazırlanışı:

Yumurtaları ve şekerini krema haline gelene kadar çırpın. Limon kabuğu rendesini atıp tekrar karıştırın.

Karıştırmaya devam ederken yağ akıtarak karışıma ekleyin. Un ve kabartma tozunu birlikte ekleyip sütle birlikte sırayla üçkere karışıma ekleyin. Enson ufak kıyılmış ceviz ve dilimlenmiş zeytini ekleyip spatula ile karıştırdıktan sonra yağlanıp unlanmış baton kalıbınıza dökün ,üzerine ise çörekotu,susam ve azbiraz dereotu serpererek.ısıtılmış 160c'li fırına kıvamına gelene kadar pişirin (yaklaşık 30 dk.)
