



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ SABAH KEKİ

2 adet yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 su bardaęı lor
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 paket kabartma tozu
1 su bardaęı un

Çırpma tasına yumurta, yoğurt, eritilmiş tereyağı konur. El teli ile pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine lor eklenir, alt-üst edilir. Un, kekik, kabartma tozu ve pul biber ilave edilir. Tahta kaşıkla kısa süre karıştırılır. Güzelce yağlanmış kek kalıbına dökülür. 160 derece fırında 50 dakika pişirilir.