



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
250 gr kıyma
1 adet ufak soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince kıyılır, tavaya atılır, yağ eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur. Sonra kıyma, tuz ve pul biber ilave edilir. Kıyma suyunu bırakıp çekene dek kavrulur. Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, su eklenir, çatalla biraz çırpılır. Sonra un ve kabartma tozu ilave edilir. En son soğumuş kıymalı harç katılır. Kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Yağlanmış düz kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir. Sonra kare kare keserek servise sunulur.