



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONUKSEVER KEK

3 adet yumurta
1 adet kırmızı kapa biber
1 su bardağı lor
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı kuru nane
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı un
Tuz

Yumurtalar, yoğurt ve sıvıyağ kısa süre çatalla çırpılır. Sonra lor, ince kıyılmış kapa biberi, kuru nane ve tuz eklenir. Biraz daha karıştırılır. En son un ilave edilir. Alt-üst edilir. Yağlanmış küçük bir tepsiye dökülür ve düzeltilir. 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir. Kare kare keserek servise sunulur.