



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU DOMATESLİ ÇEMEN SOSLU EKMEK

- 2 kaşık yağ
- 1 çay kaşığı çekirdeksiz siyah zeytin
- 1 küçük kâse domates kuru
- 1 su bardağı süt
- 200 gram krema
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tane yumurta
- 2 paket kabartma tozu
- 2 çay kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- 1 kase çemen sosu

Domates kuruunu doğrayıp 1 saat sıvı yağda bekletelim. Karıştırma kabına süt, yumurta, içinden domates kuruunu aldığımız yağın, kekik ve tuzu koyup biraz karıştıralım. İçine unu ve kabartma tozunu koyup kek hamurundan daha koyu bir hamur elde edelim. Kaşıkla karıştırmakta zorlanırsak elimizle yoğuralım. İçine domates kuru çemen sosu ve zeytinleri koyup karıştıralım. Eğer zeytinlerimiz tuzlu ise yemeğe ekleyeceğimiz tuz miktarını azaltabiliriz. Baton bir kek kalıbını yağlayıp hamuru kalıba koyup üstünü düzeltelim. 10 dakika dinlendirelim. Isıtılmış fırında 175 derecede pişirelim.

