



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU DOMATESLİ TUZLU KEK

3 adet yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
2 çay bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
2 çay bardağı su  
Yarım demet maydanoz  
5 adet taze soğan  
20 adet siyah zeytin  
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber  
1 çorba kaşığı kekik  
1 çay kaşığı tuz  
2 su bardağı un  
10 adet kuru domates

Öncelikle yeşillikleri ince bir şekilde kıyın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp doğrayın. Yumurtayı bir kaba kırın ve üzerine sıvı yağ koyup çırpın ve suyu ilave edin. Yoğurt ve yeşillikleri ilave ederek baharatları da ekleyip karıştırın. Üzerine çekirdekleri alınmış kıyılmış zeytinleri ekleyin. Küp doğranıp sıcak suda ıslatılmış kuru domatesleri, kabartma tozunu ve unu ilave edip karıştırın. Bu karışımı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.