



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ ZEYTİNLİ LORLU KEK

- 2 çorba kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin (30 gr)
- 5 adet kuru domates, küp doğranmış (50 gr)
- 1 su bardağı lor (100 gr)
- 1 çorba kaşığı çörek otu
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 + 3/4 su bardağı un (250 gr)
- 2 adet yumurta
- 3/4 su bardağı süt (150 ml)
- 2/3 su bardağı zeytinyağı (100 ml)
- 1/2 paket Pakmaya Kabartma Tozu

Yumurta, zeytinyağı ve sütü bir kaptan çırpılarak karıştırın.

Unu ve Pakmaya Hamur Kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Kıvamı yumuşak gelirse biraz daha un ekleyerek ayarlayabilirsiniz.

Kuru domatesleri, zeytinleri, lor peynirini, kekiği ve çörek otunu da ekleyip karıştırın.

Baton kek kalibnizi yağlayıp karışımı kalıba boşaltın. 170C fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

