



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHAL KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı lor
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Tereyağı eritilir ve küçük bir tepsi bu yağın bir kısmıyla yağlanır. Karıştırma kabına yoğurt, yumurta ve kalan yağ konur, çatalla pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine un, kabartma tozu, kekik ve pul biber eklenir. Kısa süre karıştırılır, lor konur ve yağlanmış tepsiye dökülür. 165 derece fırına verilir. Yaklaşık 45 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra kare kare keserek servise sunulur.