



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ TUZLU KEK

3 adet yumurta
Tuz
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı zeytinyağı
Dereotu
Maydanoz
Yarım su bardağı beyaz peynir
15 adet çekirdeği çıkarılmış yeşil zeytin
5 adet çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Yumurtaya tuz, süt, yoğurt ve zeytinyağı ekleyin ve çırpın. Ezilmiş beyaz peynir, dereotu ve maydanozla karıştırın. Zeytinleri ilave edin. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyin. Karışıma katın. Koyu kıvamlı bir hamur olacak. Küçük kağıt kek kalıplarına paylaştırarak üzerine fıstık serpin. 170 derecede ısıtılan fırında pişirin.

