



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KAHVALTI KEKİ

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 dilim beyaz peynir
10 dilim AYTAÇ GURME SUCUK
4 dilim AYTAÇ DANA ETLİ SALAM
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 buçuk su bardağı mısır unu
1 su bardağı un

Malzemeleri hazırlayın.

Bir karıştırma kabına yumurtaları, yoğurdu ve sıvıyağı ekleyin.

Karıştırma kabındaki malzemeleri karıştırın.

AYTAÇ GURME SUCUK 10 dilim, AYTAÇ DANA ETLİ SALAM 4 dilim küp doğrayın. Doğradığınız AYTAÇ DANA ETLİ SALAM, AYTAÇ GURME SUCUK 10 dilim nane, ve beyaz peynirle beraber karıştırma kabına ekleyin.

Üzerine ezilmiş peynir, ince doğranmış sucuk, salam, tuz ve nane ile lezzetlendirin, kısa süre karıştırın. Mısır unu ve un ekleyin.

Karışımı yağlanmış tepsiye dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirin.

