



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MISIR UNLU TUZLU KEK (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi  
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

3 yumurta  
1 su bardađı yogurt  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı mısır unu  
1 su bardađı un  
Yarım demet dereotu  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
Tuz  
Karabiber

Yumurtalar çırpılır ve içine yogurt, sıvı yağ, tuz, karabiber eklenir. Mısır unu, buğday unu ve kabartma tozu eklenerek karıştırılır. 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir ve servise hazır hale gelir.

---