



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU TUZLU KEK

2,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı süt
2 adet yumurta
200 gram beyaz peynir
10-15 adet siyah zeytin
1 paket kabartma tozu
Yarım demet dereotu
1 'er tatlı kaşığı kekik ve pul biber

Zeytinlerin çekirdeğini çıkarıp ikiye bölün. Peyniri çatal yardımıyla ezin. Dereotunu ince kıyın. Tüm malzemeyi derin bir kaba alıp, özleşene kadar karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökerek, 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

