



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU VE TUZLU KEK

200 Gr Sana Hamurışı
0,5 Demet dereotu
0,5 Demet nane
0,5 Su Bardağı çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin
1 Fiske kırmızı biber
1,5 Su Bardağı mısır unu
0,5 Demet maydanoz
1,5 Su Bardağı un
4 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
0,5 Su Bardağı beyaz peynir
0,5 Adet limon suyu

Peyniri ezin, yumurtaları iyice çırpın. Maydanoz ve naneyi kıyın. Kabartma tozu ve limon suyunu bir kaptaki karıştırın ve kabarmasını sağlayın. Derin bir kaptaki tüm malzemeyi karıştırın. Unlanmış fırın tepsisine bu malzemeyi koyup elinizle düzeltin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika pişirin



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 09.10.2016