



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı yoğurt  
1.5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
Bir tutam tuz  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Yarım çay bardağı ince kıyılmış dereotu  
Yarım çay bardağı ince kıyılmış fesleğen  
Yarım çay bardağı ince kıyılmış nane  
2 yemek kaşığı taze kekik

Yumurta, zeytinyağı ve yoğurdu derin bir kaba alarak iyice çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu da ilave edip karıştırın. Rendelenmiş kaşar peyniri ve ince kıyılmış yeşillikleri ekleyip tekrar karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serili baton bir kek kalıbına dökün. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

