



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEKMEZLİ KEK

3 adet yumurta
1 kahve fincan zeytinyağı
1,5 kahve fincanı pekmez
2 su bardağı un

Yumurtaları bir kabın içine koyup, iyice çırpın. Üzerine zeytinyağı ve pekmezi ilave edip tekrar çırpın. En son olarak unu ilave edin ve karıştırın. Kek hamuru kıvamında hazırladığınız hamuru, yağlanmış fırın tepsisine dökün. 20 dakika fırında pişirin. Pekmezli kurabiye piştikten sonra dilimleyerek sıcak veya soğuk servis yapın.
