



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ ZEYTİNLİ KEK

Tülay Yıldız

3 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı Pınar Labne
yarım demet dere otu
1 adet kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un

Yumurta ve tuz 3 dakika çırpın. Süt ve yağ ilave edin. 2 kaşık Pınar Labne ekleyip çırpın. Un ve kabartma tozu ilave edin. Doğranmış zeytin ve dereotunu da karıştırıp yağlanmış kalıba dökün. 180 derecede pişirin.
