



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet taz soğan
Yarım demet maydanoz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı mısır unu
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Yumurta süt, zeytinyağı karıştırılır. Üzerine mısır unu, un, kabartma tozu, tuz ve pul biber eklenir, karıştırılır. Sonra ince kıyılmış taze soğan ve maydanoz katılır, Yağlanmış fırın kabına dökülür. 170 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.