



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TUZLU KAP KEK

3 yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 ay bardağı sıvı yağı  
1 palet kabartma tozu  
200 gram beyaz peynir  
100 gram rendelenmiş kaşar peynir  
1,5 su bardağı un

Yumurtayı çırpın ve içine yoğurdu, sıvıyağı ekleyip karıştırın. Rendelenmiş beyaz peyniri, kaşar peynirini, unu ve kabartma tozunu da ilave ederek karıştırın. Bu karışımı yağlanmış kap kek kalıplarına baylaştırın. Kalıpların ilerine birkaç zeytin ve dereotu parçalarını da yerleştirebilirsiniz. 180 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Sıcak olarak ekmek gibi de servis yapabilirsiniz.