



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1,5 su bardağı tam yağlı beyaz peynir
- Yarım bağ dereotu
- Yarım su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz

Geniş bir kaba yumurtayı kırın ve çırpın. Üzerine sıvı yağı ve sütü ekleyip, tekrar çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu ekleyip karıştırın. Ardından peynir, dereotu ve zeytini ekleyip karıştırmaya devam edin. Dikdörtgen fırın kabını yağlayıp, hamuru kabın içine yayın. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

