



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KEK

1 su bardağı zeytinyağı
3 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı biberli yeşil zeytin
1 su bardağı beyaz peynir
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1'er çay kaşığı çörekotu
Tuz
2'şer çorba kaşığı maydanoz ve dereotu
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Yumurtaları ve sütü birkaç dakika çırpın. Üzerine zeytinyağını ekleyerek biraz daha çırpıp unu ve kabartma tozunu ilave edin. Ufalanmış beyaz peynir, doğranmış zeytin, kıyılmış dereotu, maydanoz, tuz ve çörekotunu da katarak karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbının tabanına dolmalık fıstıkları döşeyip hamuru dökün. 200 derece fırında 40 dakika pişirin.