



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KEK

Yarım su bardağı beyaz peynir veya kaşar peyniri
4 adet yumurta
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
3 su bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı çekirdeksiz zeytin
Yarım limonun suyu
Tuz
Kırmızıbiber

Peyniri ezin. Yumurtaları iyice çirpin. Dereotunu, maydanozu ve naneyi kıyın. Derin bir kaptaki tüm malzemeyi karıştırın. Unlanmış bir fırın tepsinde bu malzemeyi döküp yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.

