



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU PATLICANLI KEK

- 3 adet yumurta
- 2 adet patlıcan
- 2 dilim peynir
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- Yarım demet dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı yoğurt
- 2,5 su bardağı un

Patlıcanların bütün kabukları soyulur, kuşbaşı şeklinde doğranır, tuzlu suda bekletilir. (yarım saat) Sonra sudan sıkarak alınır. Peynir ezilir, dereotu ince kıyılır. Bütün malzemeler bir araya getirilir, iyice karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. 170 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir. Daha sonra kare kare keserek servise sunulur.

