



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ OTLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
3 dilim beyaz peynir
10-15 dal taze nane
10-15 dal dereotu
10-15 dal maydanoz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un

Yumurta, yoğurt ve ayçiçek yağı çukur çanağa konur. Bir çatalla pürüzsüz olana kadar çırpılır. Üzerine tuz, elenmiş un ve kabartma tozu konur. Kısaca karıştırdıktan sonra ezilmiş peynir ve çok ince kıyılmış üç ot atılır. Alt üst edildikten sonra yağlanmış küçük bir tepsiye dökülür, düzeltilir. 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir. Fırından çıkınca biraz dinlendirilir ve kare kare kesilir.