



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ KEK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 3 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı fındık içi
- 2 Yemek Kaşığı galeta unu
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Kimyon
- 1 Su Bardağı yeşil mercimek

Mercimeği yıkayıp orta ateşte yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün. Mercimeği mutfak robotunda püre haline getirip geniş bir karıştırma kabına aktarın. Yumurtaları ekleyerek tahta kaşıkla karıştırın. Un, yağ, galeta unu, tuz, kimyon ilave edip karıştırın. Fındık içini de karışıma ekleyin. Kek kalıbını yağlayın ve hamuru kalıba aktarın. 180 dereceye ayarlanmış fırında 35 dakika pişirin ve dilimleyerek servis yapın.