



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİNLİ TUZLU KEK

3 yumurta
200 gr erimiş margarin
1 bardak süt
1 pk kabartma tozu
1,5 su bardağı un
1 su bardağı doğranmış beyaz peynir
1 su bardağı doğranmış yeşil zeytin
1 demet ince kıyılmış dere otu
1 kaşık susam

Yumurta ile sütü çırpıyoruz. Yeterince Yağı sonra kabartma tozu ile karıştırılmış unu ekleyip karıştırılır. En son peynir, zeytin ve dereotunu ekleyip karıştırıyoruz. Kek kalıbını yağlayıp dibine ve kenarlarına un eliyoruz. Hamurumuzu kalıba döküyoruz, üstüne susam serpiyoruz, önceden ısıtılmış 160 C fırında pişiriyoruz

