



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERZAVATLI KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 adet sivri biber
1 adet sert domates
1 adet ufak patlıcan
1 dilim beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Domates, biber ve patlıcan ufak doğranır. Yumurta, yoğurt, yağ iyice karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve un eklenir. Son olarak ezilmiş peynir ve doğranan zerzavat katılır, zedelemekten karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. 170 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Kare keserek servise sunulur.
