



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

- 1 su bardağı kekun
- 1.5 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 75 gr. doğranmış salam
- 2 çorba kaşığı doğranmış taze nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 adet yumurta
- 1.5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı çekirdeksiz doğranmış siyah zeytin

8x26 cm. ölçülerindeki kek kalıbı hafifçe yağlayın. Unu bir kâseye boşaltın ve içine parmesan peynirini, naneyi, biberi, zeytinleri ve salamı ekleyin. Yumurtaların içinde tereyağını çırpın ve karışıma ilave edip iyice karıştırın. Bu karışımı önceden yağladığınız kek kalıbına yayın ve üstünü kapamadan yaklaşık 35 dakika ya da hafif kahverengi renk alıncaya dek fırında pişirin. Sonra ters çevirip başka bir tabağa alın ve soğumaya bırakın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024