



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
1 su bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Kırmızı pul biber
1.5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
Yarım çay bardağı ince çekilmiş ceviz
4-5 dal taze kekik

Yumurta, zeytinyağı ve sütü geniş bir kasede çırpın. Un, kabartma tozu, tuz, kırmızı pul biber, beyaz peynir, siyah zeytin, ceviz ve ince kıydığınız taze kekiği ekleyip karıştırın. Karışımı yağladığınız dikdörtgen bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

