



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KEK

<https://yemek.name>

4 adet yumurta
3/4 su bardağı zeytinyağı
1/4 su bardağı yoğurt
1 su bardağı çekirdeksiz zeytin

Yumurta, zeytinyağı, yoğurt ve tuzu iyice çırpın.

Un, kabartma tozu ve naneyi eleyin.

Yumurtalı karışıma unu ilave edin.

Zeytinleri de ekleyip yağlanmış tepsiye aktarın.

Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 50 dakika kadar pişirin. Fırından çıkartmadan önce kürdan testi yapmayı unutmayın.

