



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNLİ KEK

Yarım su bardağı kıyılmış siyah kalamata zeytin
Yarım bardağı kıyılmış yeşil kalamata zeytin
4 adet yumurta
3/4 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 dal biberiye
Tuz

Yumurtaları bir kaba alıp çırpın. Üzerine zeytinyağı ve yoğurdu ilave edin. Daha sonra un ve kabartma tozunu katın. Zeytinleri, cevizi, kaşar peyniri ve kıyılmış biberiyeyi de ekleyip iyice çırpın. Tuzunu ayarlayın. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayıp unlayın. Hazırladığınız harcı içine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında bir bıçakla kontrol ederek (kekin ortasına bir bıçak batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

