



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ KEK

Malzemesi:

4 yumurta,
yarım su bardağı yoğurt,
2 çay bardağı zeytinyağı,
yarım limon suyu,
1 paket kabartma tozu.
3 su bardağı (375 gr) un,
200 gr siyah zeytin,
1 tatlı kaşığı kuru nane,
1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Yumurtaları çukur bir kaptan çırpın. Yoğurt, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve naneyi ilave edip karıştırın. Un, kabartma tozu ve zeytinleri ekleyip tekrar karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp unlayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.