



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KEK

2 adet yumurta
10 adet siyah zeytin
10 adet yeşil zeytin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay fincanı süt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un

Zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır ve ufak doğranır. Yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. Akları tuzla köpük olana kadar çırpılır. Üzerine sarısı, süt ve zeytinyağı eklenir, az çırpılır. Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu, kimyon ilave edilir. Biraz daha karıştırdıktan sonra zeytinler katılır, kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Soğuyunca ters çevrilir.