



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ KEK

Malzeme:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
- 3 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 3/4 su bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet küçük boy havuç
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1/2 adet limon

Havucu soyup rendeleyin. Kırmızıbiberin çekirdeklerini temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Yumurtalar, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu karıştırma kabına alarak mikser yardımı ile iyice çırpın. Karışıma elenmiş un, zeytinler, kabartma tozu, kırmızıbiber, havuç, limon suyu ve baharatı ekleyin. Bir kaşık yardımı ile tüm malzemeleri karıştırarak yoğun bir hamur haline getirin. Yağlanmış unlanmış kek kalıbına alın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. İster sıcak, ister soğuk servis yapın.
