



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ KEK

4 adet yumurta
3 su bardağı un
2 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
100 gr. zeytin
1 paket kabartma tozu
1 kahve kaşığı nane
Biraz tuz

Geniş bir kaba yumurtaları kırınız.

Yumurtaya yağı, yoğurdu, tuzu, naneyi koyup, karıştırınız.

Zeytinin çekirdeklerini çıkarıp, küçük küçük doğrayıp, una katınız.

Kabartma tozu de koyup, karışıma ilâve edip, hepsini iyice karıştırınız.

Yağlanmış kek kalıbına veya tepsiye koyup, yayınız.

Orta ısıllı fırında 30-40 dakika pişiriniz.

Soğutup ılık servis yapınız.