



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ KÜÇÜK KEKLER

- 3 yumurta
- 3 su bardağı un (yarı yarıya un ve mısır unu ya da kepekli un da kullanılabilir)
- 2/3 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 bardak su
- 1 su bardağı ezilmiş yarım yağlı beyaz peynir
- 1 su bardağı doğranmış siyah ve yeşil zeytin

Yumurtalar tuzla birlikte 4-5 dakika çırpılır. Sonra sırasıyla zeytinyağı, yoğurt ve su ilave edilip çırpılmaya devam edilir. En son elenmiş un ve kabartma tozu eklenir. Beyaz peynir ve zeytinler de katılır. Muffin kalıplarına kek için pişirme kağıtlarını da yerleştirip harcı içlerine paylaştırılır. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirilir.