



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ PARMEZANLI KEK

250 gr un
4 adet yumurta
1 bardak su
½ su bardağı zeytinyağı
200 gr siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış ve doğranmış)
200 gr parmesan (yada eski kaşar)
Bir paket kabartma tozu
Tuz

Fırınınızı önceden 170 derecede ısıtın.

Derin bir kabın içerisinde, un, tuz, kabartma tozunu iyice karıştırın.

Hazırladığınız harçın içerisine, yumurtaları kırın ve yavaş yavaş suyu ilave ederek tüm malzemeleri karıştırın.

Zeytinyağını ilave edip yumuşak bir hamur olana kadar karıştırın.

Zeytinleri, parmesan veya kaşarı ilave edin.

Kek kalıbını yağlayıp unlayın ve hamuru içine boşaltın.

Önceden ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin.

Not: Peynir ve zeytinler tuzlu olduğundan tuz koyarken dikkatli olun. Bu keki iştah açıcığı yada ana yemek olarak salata eşliğinde servis yapabilirsiniz.
