



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ZEYTİNLİ KEK

2.5 su bardağı un

3 yumurta

1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir

1 kahve fincanı dilimlenmiş siyah zeytin

1 kahve fincanı dilimlenmiş yeşil zeytin

1 su bardağı süzme yoğurt

1 çay bardağı zeytinyağı

1 paket kabartma tozu

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Kabartma tozunu ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp ayrı bir kaptaki çırpılmış yumurtaları, yoğurt ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar mikserle çirpin. Ufalanmış beyaz peynir ve zeytinleri ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırın. Kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.