



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ VE KURU DOMATESLİ KEK

<https://www.sabah.com.tr>

Yarımşar su bardağı kıyılmış siyah zeytin ve kıyılmış yeşil zeytin

6 adet kurutulmuş domates

2 adet yumurta

Yarım paket (125 gram) eritilmiş tereyağı

1,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

6 dal kıyılmış maydanoz

Yarım su bardağı küp doğramış beyaz peynir

Tuz

Pul biber

Zeytinlerin fazla tuzunu almak için ılık suda 5 dakika bekletip süzün. Aynı işlemi 1-2 kez daha tekrarlayın ve kenara alın. Kurutulmuş domatesleri ılık suda 15 dakika beklettikten sonra küp doğrayın. Yumurtaları geniş bir kaba alıp çırpın. Üzerine tereyağı ekleyip birlikte çırpmaya devam edin. Tuz ve pul biber katın. Un ve kabartma tozunu eleyip karışıma ilave edin. Zeytinleri, peyniri, kurutulmuş domatesi ve maydanozu ekleyip bir kaşıkla karıştırın. Hamuru yağlanmış ve unlanmış bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirip servis yapın.

