



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TUZLU KEK

- 1 su bardağı zeytinyağı
- 3 adet yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 1 su bardağı biberli yeşil zeytin
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1'er çay kaşığı çörekotu ve tuz
- 2'şer çorba kaşığı maydanoz ve dereotu
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Yumurtaları ve sütü birkaç dakika çırpın. Üzerine zeytinyağını ekleyerek 1-2 dakika daha çırpıttıktan sonra unu ve kabartma tozunu ilave edin. Ufalanmış beyaz peynir, doğranmış zeytin, kıyılmış dereotu ve maydanoz, tuz ve çörekotunu da katarak karıştırın. Yağlanmış unlanmış kek kalıbının tabanına dolmalık fıstıkları döşeyip hamuru dökün. 200 derece fırında 40 dakika pişirin.



Fotoğraf "şeker tozu" tarafından gönderildi. 14.08.2015