

Dereotlu-Zeytinli-Peynirli Kek

Malzemeler

3 yumurta
1 cay kasigi tuz
1/2 su bardagi siviyağ
1 su bardagından bir parmak kadar az yogurt
2 su bardagi un
1 kase beyaz peynir
1/2 kase cekirdekleri cikarilmis siyah zeytin
1/2 demet dereotu (ince kiyilmis)
1 paket kabartma tozu
Bir tutam karabiber ve pulbiber

Yapilisi

Yumurta ve tuzu tamamen karisasiya kadar birlikte cirpiyoruz. Ardından siviyağ ve yogurtu ekliyoruz. Karistirdikten sonra unu ve kabartma tozunu eleyerek ekliyoruz ve malzemeler tamamen karisasiya kadar cirpiyoruz. Zeytin, peynir, dereotu ve baharatlari ekleyip karistiriyoruz. Yaglanmis firin tepsisine ya da kek kalibina dokup onceden isitilmis 200 derece firinda pisiriyoruz.