

Yesillikli Tuzlu Kek

Malzemeler

2 tane yumurta
yarım cay bardagi sivi yagi
yarım demet maydanoz,dereotu
1 paket kabartma tozu
1 su bardagi yogurt
1 tatli kasigi tuz
4 dal yesil sogan
Aldigi kadar un

Yapilisi

Ilk once bir kaba 2 yumurtayi, 1 su bardagi yogurt,yarım cay baragi sivi yagi,yarım su bardagi beyaz peynir,1 tatli kasigi tuzu ekleyip iyice cirpalim.
Ardından yarım demet kiyilmis maydanoz,dereotu,4 dal yesil sogan koyun ve karistiralim.
Ardından kek kivami olacak kadar un ve 1 paket kabartma tozu koyun ve cirpalim.
Yaglanmis bir teflon tencereye koyup kisik ateste 15-20 dakika pisirin.
Kekin uzeri goz goz olana kadar pisirin pisince ters cevirip
pisince sicak olarak servis yapalim.
ellerimize saglik