ISPANAKLI KEK

Malzeme
- Harcı İçin:
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 500 gram ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet taze soğan
- Muskat
- Tuz ve karabiber
- Hamuru İçin:
- 3 su bardağı un
- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 su bardağı erimiş Sana (150 gram)
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri İçin:
- Sana ekmek üstü

Hazırlanışı
Harç için: kuru soğanı ve taze soğanları ince ince kıyınız.
Ispanakları ayıklayıp, yıkadıktan sonra doğrayınız.
Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana yağını koyup, eritiniz.
İçine ince doğranmış kuru soğanları ilave edip kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Kuru soğanlar pembeleşince içine doğranmış taze soğanları ve ıspanakları ekleyip, ıspanaklar suyunu çekene kadar kavurunuz.
En son olarak içine muskat, tuz ve karabiberi koyup, baharatlandırdıktan sonra ateşten alınız.
Derin bir kabın için önce yumurtaları kırıp, tazeliklerini kontrol ediniz.
Daha sonra içine eritip, soğuttuğunuz Sana yağını, yoğurdu ve rendelenmiş beyaz peyniri ekleyip, karıştırınız.
Daha sonra içine unu ve kabartma tozunu, bir süzgeç yardımı ile eleyerek ilave ediniz.
En son olarak içine kırmızı pul biberi ve soğanlı ıspanaklı harcı koyup, tahta bir kaşık yardımı ile karıştırınız.
Kek harcını, sıvı Sana ile yağladığımız bir kek kalıbına dökünüz.
Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35- 40 pişiriniz.
Pişen keki kendi kalıbında 5 dakika bekletip, biraz soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, dilimleyiniz.
Ispanaklı kek dilimlerinin üzerine Sana ekmek üstü sürüp, ılık olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29489 • adı:Ispanaklı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:13