ISPANAKLI VE KABAKLI KEK

1 adet büyük boy kabak
6-7 yaprak ıspanak
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet yumurta
50 gr eritilip ılınmış tereyağı
1 paket labne peyniri
2 su bardağı un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Kabağı yıkayıp süzdükten sonra rendeleyin. Ispanakları da yıkayıp iyice kurulayın. İnce ince kıyıp 1 çorba kaşığı zeytinyağında kabakla birlikte 10 dakika kadar kavurun. Tuzunu ve kimyonu ekleyip tatlandırın. Suyunu iyice süzüp bir kenarda bekletin.
Yumurtaları köpük köpük olana dek çırpın.
Eritilip ılınmış tereyağını ve labne peynirini ekleyin. 1 dakika çırptıktan elenmiş unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu□nu ekleyin. Tekrar çırpın.
Karışıma en son sebze püresini ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice birbirine yedirin.
Kek hamurunu küçük kek kalıplarına paylaştırın.
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 35-40 dakika pişirin.
İsteğe göre zar şeklide doğranmış domates ile rendelenmiş çedar peyniri ile süsleyip ılık ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121656 • adı:Ispanaklı ve Kabaklı Kek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:23