KABAKLI MISIR UNU KEKİ

Emine Terzioğlu

1 adet orta boy kabak
4 adet yumurta
200 ml maden suyu
1 su bardağı yoğurt
3/4 su bardağı zeytinyağı
100 gr beyaz peynir
500 gr mısır unu
1 paket kabartma tozu
1/2 adet taze sıkılmış limon suyu
Göz kararı dereotu

Fırını 180 derecede ısıtın. Kabağı çok ince halkalar halinde doğrayın. 1 kaşık zeytinyağında soteleyin. Beyaz peyniri çatalla ezin. Dereotunu çok ince doğrayın. Yumurtaları çırpın. Üzerine yoğurt, zeytinyağı, maden suyunu sıkın ve iyice karıştırın.
Fırın kabını yağlayın. Sotelediğiniz kabakların yarısını hamurun içine katıp karıştırın. Kek hamurunu yaladığını kalıba dökün, spatula ile düzgünce yayın. Geri kalan kabakları kek hamurunun üzerine aralıklarla dizin.
Sıcak fırında üzeri kızarana kadar 35-40 dakika civarında pişirin, soğutarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:124942 • adı:Kabaklı Mısır Unu Keki • gönderen:ayçiçeği • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:50