MISIR UNLU KEK

3 su bardağı mısır unu
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı tereyağı
1 paket kabartma tozu
200 gram beyaz peynir
Yarım su bardağı ceviz içi
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı: Yumurtaları çırpın, üzerine yoğurt ve eritilmiş tereyağını koyup iyice karıştırın. Ardından mısır unu, kabartma tozu, kıyılmış ceviz içi ve rendelenmiş peyniri ilave edip karıştırın. Kulak memesi kıvamına gelen karışımı yağlanmış kek kalıbına döküp 190 derecedeki ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Kahvaltıda domates ve peynirle çok yakışan tuzlu bir kek oluyor.

© lezzetler.com tarif no:72358 • adı:Mısır Unlu Kek • gönderen:nüvide • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:46