# ZEYTİNLİ SEBZELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı Mısır unu
2 su bardağı un
Yarım sap pırasa
1 adet patates
8-10 adet zeytin
1 dilim beyaz peynir
1 kabartma tozu
1 tutam tuz

Pırasayı ve patatesleri ince ince doğrayalım. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkaralım. Peyniri küp küp doğrayalım hepsini bir kenarda bekletelim. Şimdi derin bir kabın içine yumurtaları kıralım. Mikserle çırpalım, sıvı yağ ve ılık su ekleyelim. Tekrar çırpalım, mısır unu ve diğer unumuzu da ekleyelim. Çırpmaya devam edelim, bir paket kabartma tozu ekleyelim ve sebzelerimizi ekleyelim. Bir tutam tuz serpelim, tekrar karıştıralım. Hamurumuzu yağlanmış dikdörtgen bir borcam tepsimizin içine alalım ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim. Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:132367 • adı:Zeytinli Sebzeli Kek • gönderen:evvel • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:46