



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TUZLU KEK

Malzeme

- Harcı:
- 300 g kıyım
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 6 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Hamuru:
- 3 adet yumurta
- ½ su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı rende beyaz peynir
- 1 su bardağı sıvı Sana
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

harcı için:

1. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
2. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine köri ilave edin, kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra içine kıymayı, kıyılmış sarımsakları kimyonu ekleyip, kıyım suyunu çekinceye kadar kavurun.
3. En son olarak içine kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ilave edip, kavurun.
4. Pişen harcı soğuması için bir kaba alın.

Hamuru için;

5. Derin bir kâseye yumurtaları kırın. Yoğurdu, sütü, Sıvı Sana'yı, yumurtalara ekleyip, iyice karıştırın.
6. Daha sonra bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu ve kabartma tozunu ilave edin.
7. En son olarak hamura, rendelenmiş beyaz peyniri ve soğumuş harcı ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.
8. Tuzlu kek harcını, Sıvı Sana ile yağladığınız fırın tepsisine dökün.
9. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında kekin üzeri kızarana kadar 35-40 dak. pişirip, dilimledikten sonra sıcak sıcak Sana ekmeğ üstü ile servis edin.