CEVİZLİ DOMATESLİ TUZLU KEK

3 yemek kaşığı Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı
3 adet yumurta
125 gr Sek Tereyağı
1 su bardağı Sek Yoğurt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı Sek Taze Kaşar (rendelenmiş)
1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz

Derin bir kaseye yumurta, yumuşamış tereyağı, yoğurt, un, kabartma tozu, rendelenmiş peynirin yarısı, tuz ve karabiberi koyup mikser yardımıyla iyice karıştırınız. Hazırladığınız kek harcını, margarinle yağlanmış kek kalıbına alıp üzerine Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı koyunuz ve kaşığın sırtı ile kek harcının üzerine yayınız. Ekmek üstünün üzerine kalan rendelenmiş taze kaşarı dokunuz. En son olarak iri çekilmiş cevizleri ve kekiği serpiniz. Tuzlu keki 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirip dilimledikten sonra ılık olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:31242 • adı:Cevizli Domatesli Tuzlu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:21