ISIRGANLI KEK

Eyüp Sevinç

500 g. ıspanak
1 demet ısırgan otu
5 dal yeşil soğan
1 adet soğan
1 su bardağı un
½ su bardağı zeytinyağı
½ çay bardağı limon suyu
Su
Tuz
Karabiber

Ispanak ve ısırgan otunu iyice yıkadıktan sonra, gelişigüzel doğrayıp, çukur bir kaba koyun. Soğanları yeşilliklere ekleyin. Tuz ve karabiberi de ilave ederek, iyice yoğurun.
Başka bir derin kaba unu koyun, ortasında havuz oluşturun. Açtığınız bu çukura, limon suyu ve tuzu ekleyin. Azar azar, su ilave ederek pütürsüz bir karışım elde edene kadar çırpın. Fırın kabını zeytinyağı ile yağlayın, hazırladığınız unlu karışımın bir kısmını ince bir tabaka oluşturacak şekilde fırın kabına yayın. Zeytinyağının yarısı ile kalan karışımı, yeşilliklerin üzerine dökün ve karıştırın. Hepsini fırın kabına aktarın. Son olarak bu karışımın üzerinde zeytinyağı gezdirin. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 40?50 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız çalkamayı 7-8 dakika bekletin ve öyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:121154 • adı:Isırganlı Kek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:06