



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI PEYNİRLİ KEK

Malzeme

- 1 su bardağı sıvı Sana
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 2 adet kabak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kabakların kabuklarını kazıyıp, rendeleyiniz.

Dereotunu ayıklayıp, kıyınız.

Beyaz peyniri rendeleyiniz.

Derin bir kâsenin içerisinde Sıvı Sana'yı, yumurtaları, yoğurdu, bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu ve tuzu ilave edip, bir mikser veya çırpıcı yardımı ile karıştırınız.

Daha sonra içine rendelenmiş kabakları, rendelenmiş beyaz peyniri, kekiği, kırmızı pul biberi, karabiberi ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Kek harcını, Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına alıp, Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 35-40 dak. pişiriniz.

Pişen keki kalıbında 5 dakika soğutup, servis tabağına ters çevirip, sıcak olarak servis ediniz.