



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI VE PEYNİRLİ KAHVALTI KEKİ

- 2 adet orta boy kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 100 gr lor peyniri
- 100 gr süzme beyaz peynir
- 3 dal dereotu
- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 çay kaşığı haşhaş tohumu
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 küçük kase ceviz içi (isteğe bağlı)

Kabakları yıkayıp kuruladıktan sonra irice rendeleyin. 1-2 yemek kaşığı zeytinyağında 5 dakika boyunca kavurun. Ocaktan alın. Soğuyunca fazla suyunu avucunuzun içinde sıkarak çıkartın. Lor peyniri, ufalanmış süzme peynir, kıyılmış dereotu, haşhaş tohumu ve kimyon ekleyerek tatlandırın. Yumurtaları bir tutam tuzla iyice çırpın. Zeytinyağı ile yoğurdu ilave edin. 1 dakika daha çırpın. Aynı bir yerde unu eleyin, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile birlikte harmanlayın. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice birbirine yedin. En son kabaklı karışımı, iri kıyılmış ceviz içini ve unlu karışımı birleştirin. Tekrar karıştırın. Kek hamurunu yağlanmış küçük muffin veya kek kalıplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

