



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAKLI VE PEYNİRLİ KEK

Malzeme:

2 adet kabak
1 adet soğan
5 dal dereotu
5 dal maydanoz
2 su bardağı Bizim Mutfak Un
2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
2 çorba kaşığı Teremyağ
1 su bardağı yağsız peynir
2 çay kaşığı krem tartar
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı çörekotu
2 çorba kaşığı susam
Tuz
Karabiber

Fırını 175 derecede ısıtın. 30 santim çapında bir kek kalıbını yağlayıp unlayın. Kabak ve soğanı ayrı ayrı kaplara rendenin iri tarafında rendeleyin. Dereotu ve maydanozu incecik kıyın. Unu geniş bir kabin içine alıp ortasını havuz biçiminde açın. Yumurtalardan birinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Yoğurt, zeytinyağı, Teremyağ, ayırdığınız dışındaki yumurtaları, peyniri, krem tartarı, karbonatı, tuzu ve karabiberi ilave edip önce çatalla, daha sonra parmak uçlarınızla veya mikserin yoğurma ucuyla yoğurun. Kek hamurundan daha koyu kıvamlı bir hamur olmasına özen gösterin. Son olarak kabakların suyunu sıkıp hamura ekleyin. Soğan ve yeşillikleri ilave edin. Tekrar yoğurup kabağın suyunu bırakmaması için hemen kalıbın içine yerleştirin. Ayırdığınız yumurta sarısını fırçayla kekin üstüne sürün. En üste çörekotu ve susam serpiştirin. Sıcak fırının orta rafında 25 dakika kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.