



KURU DOMATESLİ BİBERİYELİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

1 kg un
500 gr margarin
20 gr tuz
50 gr instant maya
40 gr toz şeker
3 yumurta
200 ml soğuk su
5 gr kuru biberiye
Krema için:
200 gr tereyağ
200 gr krem peynir
5 gr kırmızı pul biber
1 tutam tuz
50 gr kuru domates
20 gr kıyılmış dereotu

Un, margarin, tuz, maya, şeker, yumurtalar, soğuk su ve biberiyeyi hamur yoğurma kabına alıp karıştırın ve yoğurun. Hamuru mandalina büyüklüğünde bezelere ayırıp içleri yağlanmış muffin kalıplarına yerleştirin. önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Krema için, tereyağı ve krem peyniri mikserle çırpın. Tuz ve pul biber ilave edin. İlinmiş olan keklerin üzerine krema torbası yardımıyla kremayı sıkın. Dereotu ve kuru domates ile süsleyip servis yapın.



