



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ PEYNİRLİ KEK

- 4 yumurta
- 6 adet kuru domates
- 1 su bardağı peynir rendesi
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 orba kaşığı kırmızı pul biber
- 2 adet taze soğan
- 2 ay bardağı yoğurt
- Yarım demet dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu

Kuru domatesleri biraz sıcak suda bekletin sonra mutfak robotunda kıyın. Yumurtayı 5 dakika çırpın. İçine sıvı yağ, yoğurt ve peyniri ekleyip çırpmaya devam edin. Kıyılmış yeşillikleri, kuru domatesleri, unu, karbonatı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ekleyin. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Limonun suyunu ekleyip karıştırın ve 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından ıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alıp ikram edin.