



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ VE FESLEĞENLİ CUPCAKE

Kek için:

1 su bardağı kurutulmuş domates

1 su bardağı kıyılmış fesleğen

2 adet yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı toz şeker

2,5 su bardağı un

2 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı karbonat

Krema için:

400 gram labne peyniri

1 çorba kaşığı kuru fesleğen

Süslemek için:

Kurutulmuş domates ve fesleğen

Kurutulmuş domatesleri zar şeklinde doğrayın. Yumurta, sıvı yağ, süt, tuz ve toz şekeri karıştırma kabına alıp, hafifçe karıştırın. Elenmiş un, kabartma tozu ve karbonatı bu karışıma ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırın ve hamur yapın. Kurutulmuş domates ve fesleğeni kattıktan sonra şöyle bir çevirin. Kalıpların yarısı dolacak şekilde karışımı paylaşın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dakika kadar pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Krema için labne peynirini mikserle 3-4 dakika sertleşene kadar çırpın. Kuru fesleğeni ilave edin ve karıştırın. Sıkma torbasına doldurun ve soğumuş keklerin üzerine şekil vererek sıkın. Kurutulmuş domates ve fesleğenle süsleyin.

