



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ TUZLU KEK

<https://www.karaca.com>

1 adet fırından hazır ekmek hamuru
40 ml zeytinyağı
100 gr siyah zeytin
1 adet soğan
1/4 dereotu
150 gr beyaz peynir
1 tatlı kaşığı susam
1 çay kaşığı mahlep
Üzeri için;
Susam ve çörekotu
2-3 dal taze dereotu
1 kase labne ya da dereotu

Fırından hazır aldığınız ekmek hamurunu derin bir kase nin içine alın ve üzerine yaklaşık bir kahve fincanı ölçüsünde (40 ml kadar) zeytinyağı ekleyin.

100 gr siyah zeytini (yaklaşık bir avuç kadar) çekirdeklerini ayıklamadan hamurun içine atın. Dilerseniz çekirdekleri çıkarabilirsiniz de.

Soğanı ince ince doğrayın ve hamurun içine karıştırın.

Bir bağ dereotunun 1/4 ü kadarını ince ince kıyın, ardından üzerine beyaz peyniri ekleyin.

1 tatlı kaşığı kadar susamı da içerisine ekledikten sonra, mahlebini ekleyerek lezzetini verebilirsiniz.

Tüm malzemeler tamamlanınca hamuru kenarından içeriye doğru kıvrarak hafifçe yoğurmaya başlayın.

Küçük kek kalıplarınıza (muffin kapları) hamuru bölüştürün ve 20 dakika boyunca mayalanma için dinlenmeye bırakın.

Fırına girmeye hazır olan kaplarınızın üzerine çörekotu ve susam sepeleyerek pişirmeye tepsiye dizin.

Alt üst ısı verecek şekilde 200 derecede tepsinizi fırının tam orta kısmına yerleştirin.

Tuzlu kekiniz fırında pişerken, üzerine ekleyeceğiniz peynir için bir kase nin içerisine 2-3 dal taze dereotunu ince ince kıyın ve krem ya da labne peynirin içerisine ekleyerek güzelce karıştırın.

Kekleriniz piştikten dinlenmesi ve soğuması için bekletin.

Kekler dinlendikten sonra hazırladığınız karışımı pasta süsleme şırıngasına ya da torbasına ekleyerek pişen keklerinizin üzerine şekil vererek sıkın.



