MISIR UNLU KAHVALTI KEKİ

3 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt (Tercihen kendi öz suyuyla birlikte)
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 çay bardağı eritilip ılınmış tereyağı
1 su bardağı (200 g) un
Yarım su bardağı(45-50 g) Pakmaya Mısır Nişastası
5-6 adet siyah zeytin (çekirdeksiz ve doğranmış)
5-6 adet yeşil zeytin (çekirdeksiz ve doğranmış)
3-4 yaprak kurutulmuş domates (doğranmış)
1 küçük kase ufalanmış tatlı lor peyniri veya beyaz peynir
1?er çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, dereotu, nane karışımı
1 çay kaşığı pul biber

Yumurtaları mikserle köpük köpük olana dek çırpın.
Yoğurdu, Pakmaya Karbonat?ı ve eritilip ılınmış tereyağını ekleyip mikserin düşük devrinde çırpın.
1 dakika daha çırpın.Unu ve Pakmaya Mısır Nişastası?nı ekleyip tahta bir kaşıkla pütürsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
Kalan malzemeyi de ilave edin. Hafifçe karıştırın. Kek hamurunu ısıya dayanıklı yağlanmış kalıba dökün.
170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, dilimleyip ılık ılık servise hazır edin.



© lezzetler.com tarif no:138745 • adı:Mısır Unlu Kahvaltı Keki • gönderen:yer imi • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:24