



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI VE ZEYTİNLİ TOP KEKLER

310 g un
1 paket kabartma tozu
1/2 çorba kaşığı tuz
125 g eritilmiş margarin
250 ml süt
1 adet yumurta
100 g mısır (süzülmüş)
60 g tulum peyniri
5 çorba kaşığı ince doğranmış yeşil zeytin
5 çorba kaşığı kapari (isteğe bağlı)
2 adet kırmızı dolmalık biber (küçük kareler halinde kesilmiş)
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
50 g rendelenmiş kaşar peyniri

Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın.

Unu, kabartma tozu ve tuzla birlikte eleyin. Ayrı bir kapta eritilmiş Sana'yı, süt ve yumurtayla beraber iyice karıştıncaya kadar çırpın. Unlu karışımı ekleyip tahta bir spatulayla içine yedirin. Diğer malzemeleri de katıp karıştırarak hamura eşitçe dağılmalarını sağlayın. İyice yağlanmış top kek kalıplarına paylaştırın. Sıcak fırına sürün.

Üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Fırından alıp biraz ılınınca kalıplardan çıkarın. Sıcak, ılık veya soğuk olarak servis edin.