



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER KEK

<https://haber7.com>

- 3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 4 adet orta boy kabak
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 100 gram orta yağlı beyaz peynir
- 1/2 demet taze soğan
- 1/2 demet dereotu
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Bol suda yıkayıp kabuklarını kazıdığınız kabakları rendenin kalın tarafıyla rendeleyin. Derin bir süzgece aldığınız rendelenmiş kabakları sıkarak fazla suyunu çıkartın.

Ayıklanmış taze soğan, dereotu ve maydanoz yapraklarını incecik kıyın. Orta yağlı beyaz peyniri ezerek püre haline getirin.

Yumurtaları derin bir karıştırma kabına alın. Yoğurt ve zeytinyağı ilavesiyle karıştırın.

Rendelenmiş kaşar peyniri, orta yağlı beyaz peynir, rendelenmiş kabak, incecik kıyılmış yeşillikler, nane, tuz ve karabiber ilavesiyle karıştırma işlemini sürdürün.

Elenmiş un ve kabartma tozunu katıp kıvam alana kadar karıştırdığınız kek harcını yağlanmış fırın kabına aktarın.

Bir spatula yardımıyla üzerini düzeltip önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarıp kıvam alana kadar pişirin.

Oda ısısında dinlendirdiğiniz mücver keki kalıbından ters çevirerek çıkartıp dilimledikten sonra servis edin.

