



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU KEK

Malzeme

- 1 su bardağı Sıvı Sana
- 3 Adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı beyaz peynir
- Harcı:
- 1 kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 10 adet mantar
- 3 diş sarımsak
- Yarım demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı kırmızı Pul Biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Mantarı ayıklayıp, kıyınız.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız. Sarımsakları kıyınız.

Harcı için: yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour'a kızdırıp, içine doğranmış kuru soğanı ve sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Soğanlar pembeleşince doğranmış mantarları, kekik, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ve kıyılmış dereotunu ekleyip, kavurunuz.

Kavrulmuş harcı yayvan bir tabağa alıp, soğutunuz.

Bir kâsenin içerisinde yumurtaları, yoğurdu ve sıvı Sana'yı çırpınız.

Krema kıvamına gelince içine tuzu ve unu ve kabartma tozunu eleyerek ekleyip, karıştırınız.

Harcın içine rendelenmiş beyaz peyniri ve soğuttunuz harcı koyup, tahta kaşıkla karıştırınız.

Kek harcını sıvı sana ile yağlanmış kek kalıbına dökünüz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 185° C'de 30-35 dakika pişiriniz.

Keki kalıbında soğutup, servis tabağına alıp, servis ediniz.