PEYNİRLİ MISIRLI KEK

420 g Un
2 paket Kkabartma tozu
Tuz
125 g eritilmiş margarin
450 ml Süt
2 adet yumurta
200 g mısır (süzülmüş)
80 g tulum peyniri
10 çorba kaşığı ince doğranmış yeşil zeytin
10 çorba kaşığ Kapari (isteğe bağlı)
4 adet kırmızı dolmalık biber (küçük kareler halinde kesilmiş)
5 çorba kaşığ ince kıyılmış maydanoz
100 g rendelenmiş kaşar peyniri

Fırınınızı 200ºC'ye getirip ısıtın.
Unu, kabartma tozu ve tuzla birlikte eleyin. Ayrı bir kapta eritilmiş margarini, süt ve yumurtayla beraber iyice karışıncaya 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 20-25 dakika pişirin.
Fırından alıp biraz ılınınca kalıplardan çıkarın. Sıcak, ılık veya soğuk olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:135246 • adı:Peynirli Mısırlı Kek • gönderen:sesli • indirme tarihi:10.05.2025 - 12:45