



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ZEYTİNLİ KEK (DUBROVNIK HIRVATİSTAN)

[Sahrap Soysal](#)

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı doğranmış çekirdeksiz zeytin (file zeytin de kullanabilirsiniz)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (200 gr) (lor peyniri de kullanabilirsiniz)
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çay kaşığı kuru fesleğen, nane
- 3 su bardağı un
- 2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
- 1 adet yumurtanın sarısı

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın. Üzerine yoğurt ve sıvıyağı ekledikten sonra tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla iyice çırpın. Maydanoz ve dereotunu ayıklayıp incecik doğradıktan sonra yumurtalı karışıma ekleyin. Üzerine lor peynirini ya da rendelenmiş beyaz peyniri ve zeytinleri ilave edin. Bir taraftan tahta kaşık ya da spatula yardımıyla kanştırırken bir taraftan da kabartma tozunu aktarın. Unu da azar azar ekleyip malzemeleri iyice kanştırın. Kum fesleğen ve naneyle beraber kırmızı pulbiberi de ekleyip tekrar kanştırın. Diğer taraftan, 25-30 santim çapında yuvarlak, kare ya da dikdörtgen şeklindeki bir fırın kabını 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın. Katı muhallebi kıvamında olan hamuru yağlanmış kalıba aktarın. Bir kaşığı suya batırıp, kaşığın tersiyle böreğin üzerini düzeltin. Sonra da bir kasede çırdığınız yumurta sarısını böreğin üzerine kaşıkla sürün. Çörekotu varsa keten tohumunu serpiştirin. Sonra da böreği 5 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar, yaklaşık 25-30 dakika pişirip çıkarın. Biraz ılınmasını bekleyip dilimleyerek servise sunun.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 14.02.2016