SEBZELİ AKDENİZ PİZZASI

Sahrap Soysal

1 adet orta boy patates (patatesler elma büyüklüğünde olmalı)
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy ince havuç
2 yemek kaşığı dolusu konserve bezelye
2 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 paket hazır süt kreması (200 ml)
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çay kaşığı kuru fesleğen, kuru nane

Kuru soğanı derin bir kabın içine rendeleyin. Patates ve havucu soyduktan sonra tavla zarı formunda doğrayarak rendelenmiş soğanların üzerine aktarıp karıştırın. Konserve bezelyenin suyunu süzüp sebzelerin üzerine ekleyin. Tuz ve karabiberi serpip kuru fesleğen ve kuru naneyi ilave etitikten sonra tüm malzemeleri bir kaşık yardımıyla iyice karıştırın. Diğer taraftan yumurtaları başka bir derin kaba kırıp bir tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Üzerine hazır süt kremasını ekleyip tekrar çırpın. Un ve kabartma tozunu da katıp pürüzsüz kıvama gelinceye kadar karıştırın. Bu yumurtalı, kremalı karışımı sebzelerin olduğu kaba aktarın. Malzemeleri tahta kaşıkla iyice karıştırın. Yaklaşık 30 cm uzunluğunda, kenarları yüksek dikdörtgen bir fırın kabını sıvıyağla çok hafifçe yağlayın. (İsterseniz yuvarlak ya da kare kalıp da kullanabilirsiniz). Hazırladığınız sebzeli kek hamurunu 2-3 cm yüksekliğinde olacak şekilde yağlanmış kalıba boşaltın. Keki 5 dakika önceden 180 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar, 35-40 dakika pişirip çıkarın. Ilık hale gelmesini bekleyip dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:57524 • adı:Sebzeli Akdeniz Pizzası • gönderen:latifa • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:01