SEBZELİ KEK

https://www.sabah.com.tr

2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ (örneğin, zeytinyağı)
Yarım su bardağı süt veya yoğurt
1 su bardağı doğranmış yeşil zeytin
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
İsteğe bağlı: 1 çay bardağı doğranmış maydanoz veya dereotu
İsteğe göre kekinize lezzet katacak baharatlar (örneğin, kekik, pul biber veya karabiber)

Fırını 180 dereceye ısıtın ve kek kalıbını yağlayın veya yağlı kağıt serin.
Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kasede karıştırın.
Başka bir kapta yumurtaları çırpın. Sıvı yağ ve sütü ekleyip karıştırın.
Yumurtalı karışıma doğranmış zeytinleri, rendelenmiş kaşar peynirini ve isteğe bağlı olarak doğranmış maydanoz veya dereotunu ekleyin. Baharatları da ekleyip karıştırın.
Kuru malzemeleri yumurtalı karışıma ekleyin ve homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
Hazırladığınız karışımı yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş kek kalıbına dökün.
Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Kekin pişip pişmediğini kürdan testi yaparak kontrol edebilirsiniz. Kürdanı kekin ortasına batırın, temiz çıkarsa kek pişmiş demektir.
Kek piştikten sonra fırından çıkarıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Ardından dilimleyerek servis yapabilirsiniz.