TAVUKLU KEK

Malzeme
- Hamuru İçin:
- 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
- 2 adet piliç kalça
- 3 diş sarımsak
- 2 adet sivribiber
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Havuçu ve kabağı soyup, rendeleyiniz.
Kuru soğanı piyazlık doğrayınız. Sarımsakları, sivriberleri, ayıklayıp, kıyınız.
Harcı İçin:
Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, doğranmış tavuk etlerine renk verdiriniz. içine doğranmış kuru soğanı, sivriberleri ve sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Soğanlar pembeleşince, içine rendelenmiş kabak?havuçları, kekik, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ekleyip, kavurunuz.
Kavrulmuş harçı 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 harçını sıvı sana ile yağlanmış kek kalıbına dökünüz.
Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 185º C'de 30-35 dakika pişiriniz.
Keki kalıbında soğututup, servis tabağına alıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29444 • adı:Tavuklu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:29