



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI BAHARATLI TUZLU KEK

1 su bardağı beyaz peynir rendesi
Aldığı kadar tuz
1 tatlı kaşığı kekik
200 gr sana yağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Aldığı kadar karabiber
1 paket kabartma tozu
0.5 su bardağı maydonoz
1 tatlı kaşığı kimyon
3 su bardağı un
1 yemek kaşığı köri
4 adet taze soğan sapı
1 tatlı kaşığı kuru nane
su bardağı maydonoz
1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta

Taze soğanların saplarını ince ince kıyın. Maydanozu ayıklayıp ince ince kıyın. Beyaz peyniri rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Derin bir kasede oda sıcaklığında en az 30 dakika beklettiğiniz yumurtaları, yoğurdu ve yumuşamış Sana yağın kremaya kıvamına gelene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımıyla çırpın. Derin bir kasede oda sıcaklığında en az 30 dakika beklettiğiniz yumurtaları, yoğurdu ve yumuşamış Sana yağın kremaya kıvamına gelene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımıyla çırpın. Daha sonra içinde bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu ve kabartma tozunu, tuz-karabiber, kırmızı pul biber, ekleyip çırpın. En son olarak içine kıyılmış maydanozu, doğranmış taze soğan saplarını, rende beyaz peyniri, kekiği, kuru naneyi, köriyi ve kimyonu ilave ederek tahta bir kaşıkla çırpın. Tuzlu kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp önceden 185 derece ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin. Servis tabağına alıp, sıcak olarak arzuya göre Sana ekmekestü ile servis edin.

Not: Harçtaki, rende beyaz peynir yerine, doğranmış sosis, pastırma veya sucuk da kullanabilirsiniz.