



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TONİKLİ KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket sade kek-un
150 gram eritilmiş ve ılıtılmış margarin
1 su bardağı şiveps (Schweeps) tonik
İçinin harcı:
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
Yarım su bardağı ince kıyılmış maydanoz
Yarım su bardağı ince kıyılmış dereotu
Üzeri için:
1 adet çırpılmış yumurta
2 yemek kaşığı çörekotu

Derin bir karıştırma kabına, kek unu, tereyağı ve toniği döküp, kaşıkla iyice karıştırın. Ya kaşık ya da spatula kullanın. Bir tarafta da içinin harcını, yani peynir, maydanoz ve dereotunu karıştırıp, hazırlayın. Öte yandan yuvarlak, 20-25 santimetre çapındaki yapışmaz bir kalıbın içini ve kenarlarını iyice yağlayın. Cıvık hamurumuzun yarısını, bir kaşık yardımıyla kabınızın altına yerleştirin. Üzerine peynirli harcınızı bir güzel yayın. Sonra da kalan cıvık hamurunuzu bu harcın üzerine yerleştirin. En son aşamada ise çırpılmış yumurtayı kekin üzerine gezdirip, çörek otunu serpiştirip, fırına verin. 175 derecedeki fırında 35 dakika pişirin ve ılınmasını bekleyip, dilimleyip servise sunun.

