



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KEK

- 1 Kase Beyaz Peynir
- 1 Tutam Dere Otu
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Tutam Maydanoz
- 1 Su bardağı Sıvı Yağ
- 10 Adet Siyah Zeytin
- 5 Dal Taze Soğan
- 2.5 Su bardağı Un
- 1 Su bardağı Yoğurt
- 3 Adet Yumurta
- Karabiber
- Kekik
- Kırmızı Toz Biber
- Tuz

Karıştırma kabına yumurtayı kırıyoruz. Çırpma teliyle karıştırdıktan sonra üzerine sırasıyla susuz yerinden yoğurdu, sıvı yağı koyup karıştırıyoruz. Taze soğanları, dereotunu, maydanozu yıkadıktan sonra ince doğrayıp sıvıların üzerine alıyoruz. Çekirdeği alınmış siyah zeytini, tercih ettiğiniz dolabınızda kalmış peynir çeşitlerini rendeleyip karıştırma kabına alıyoruz. Unu üzerine döktükten sonra kekik, kırmızıbiber, karabiber, tuz ve kabartma tozunu da koyup kaşıkla karıştırıyoruz. Kek hamurunun kıvamı normal kek kıvamından biraz daha koyu olacaktır. Yuvarlak, ortası boş, yağlanmış kek kalıbının içerisine hazırladığımız karışımı boşaltıp üzerini kaşıkla düzeltiyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında ilk yarım saat kapağını hiç açmadan pişiriyoruz. Bu sürenin sonunda çöp şiş batırıp sıvılar yapışmıyorsa pişmiş demektir. Pişmediyse kontrollü olarak pişirmeye devam edin. Fırından çıkardıktan sonra kalıbımızdan ters çevirip çıkartıyoruz. İlıkken dilimleyerek servis ediyoruz.

