



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

İçin için:

1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir veya kaşar peyniri
1 çay bardağı doğranmış siyah veya yeşil zeytin
Yarım demet ince doğranmış dereotu veya maydanoz
1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı çörekotu veya susam (üzeri için)

Yumurtaları bir karıştırma kabına alın ve mikserle veya çırpıcıyla 2-3 dakika çırpın. Üzerine yoğurdu ve sıvı yağı ekleyerek iyice karıştırın.

Unu bir elek yardımıyla eleyerek kaba ekleyin. Üzerine kabartma tozu ve tuzu ilave ederek pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Rendelenmiş peyniri, doğranmış zeytinleri, ince kıyılmış dereotu veya maydanozu ekleyin. Baharatları da ekleyerek spatula yardımıyla yavaşça karıştırın.

Kek kalibnizi yağlayın veya yağlı kağıt serin. Kek harcını kaliba dökün ve üzerine çörek otu veya susam serpin. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırına keki yerleştirin. Yaklaşık 35-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

Kürdan testi yaparak kekin içinin piştiğinden emin olun.

Ilık veya soğuk olarak servis edebilirsiniz. Yanında peynir, zeytin ve domatesle harika bir kahvaltı alternatifi olur. Çay veya ayran ile birlikte tüketebilirsiniz.

