YOĞURT SOSLU TUZLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
200 gram beyaz peynir
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 demet dereotu
5 dal nane
5 dal maydanoz
1 çay bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
1 adet kırmızıbiber
1 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı un
1 su bardağı mısır konserve
Sosu için:
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
Yarım demet dereotu
2 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım limon suyu

Öncelikle yumurtayı yoğurt ve yağla çırpın. İçine bir çay bardağı su ekleyip çırpmaya devam edin. İçine kıyılmış yeşillikleri, rendelenmiş peynirleri, mısır unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Zeytinleri ilave ederek yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın, fırında 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Daha sonra üzerine yoğurtla dereotunu karıştırıp sos gibi dökün süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:105195 • adı:Yoğurt Soslu Tuzlu Kek • gönderen:hürcan • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:42