# ZEYTİN SOSLU KEK

20 adet siyah zeytin
10 adet yeşil zeytin
3 adet yumurta
2 çay bardağı sıvı yağ
2 çay bardağı su
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
5 dal taze soğan
1 çorba kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Kek kalıbını yağlamak için:
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
Sosu için:
5 çorba kaşığı labne peyniri
2 çorba kaşığı yoğurt
10 adet siyah zeytin
10 adet yeşil zeytin
1 adet közlenmiş kırmızı biber
Süslemek için:
Turp

Siyah ve yeşil zeytinin çekirdeklerini çıkarıp, doğrayın. Yumurta ve sıvı yağı derin bir kapta çırpın. Su ve yoğurdu ekleyip, çırpmaya devam edin. Kıyılmış maydanoz, dereotu ve taze soğan ile baharatları, tuzu ilave edin. Tüm malzemeyi iyice karıştırın. Zeytinleri ekleyin. Kabartma tozu ve unu da kattıktan sonra karıştırın. Bu karışımı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35 dakika pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirip, çıkarın. Sosu için labne peyniri ve yoğurdu derin bir kapta karıştırıp, kekin üzerine gezdirin. Çekirdeği çıkartılıp, kıyılmış zeytinleri ve kabuğu soyulup, doğranmış kırmızı biberi karıştırın. Yoğurtlu sosun üzerine gezdirip, dilimlenmiş turp ile süsledikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160870 • adı:Zeytin Soslu Kek • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:20.05.2024 - 16:59