ZEYTİNLİ TUZLU KEK

https://www.bim.com.tr

4 tane Bili Bili yumurta
1 su bardağı Sole ayçiçek yağı
1 paket Destan kabartma tozu
1 çay kaşığı Rafine sofra tuzu
1 su bardağı Dost yoğurt
1 su bardağı İnci siyah zeytin
2 tane Yurdum konserve közlenmiş biber
2 çorba kaşığı Destan susam
1 çorba kaşığı Destan çörekotu
1 tatlı kaşığı Destan kekik
1 tatlı kaşığı Destan toz kırmızı biber
1 su bardağı Kerem top tane peynir
2 dal taze soğan
7-8 dal maydanoz
2,5 su bardağı Efsane un

4 tane yumurtayı birer su bardağı Ayçiçek yağı ve yoğurt ile çırpın. 1 çay kaşığı tuz, 1 paket kabartma tozu, birer tatlı kaşığı kekik ile toz biber ve 2,5 su bardağı un ekleyip çırpmaya devam edin.
1 su bardağı çekirdeği çıkartılmış siyah zeytini ve 2 adet doğranmış konserve közlenmiş biberi, 1 su bardağı top tane peyniri, 7-8 dal ince kıyılmış maydanozu, ince kıyılmış 2 dal taze soğanı ekleyip karıştırın.
Önceden unlanıp yağlanmış fırın kabına dökün. Üzerine 1 çorba kaşığı çörekotu ve 2 çorba kaşığı susam gezdirin. 180 derecede alt üst ve fansız çalışan fırında 2 saat pişirin. Sonrasında 15-20 dakika kadar dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:173149 • adı:Zeytinli Tuzlu Kek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:10.05.2024 - 15:16