ZEYTİNLİ PEYNİRLİ KEK

Sahrap Soysal

5 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
125 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan ayçiçek yağı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
10-12 adet siyah ya da yeşil zeytin (file yani doğranmış zeytin kullanacaksanız, Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan kullanın)
200 gr rendelenmiş beyaz peynir
1/2 adet kırmızı dolmalık biber (uzun salçalık ya da tarhana biberi de denir)
1 demet dereotu
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 yemek kaşığı kuru fesleğen

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın. Üzerine eritilip ılıtılmış yağı ve sıvıyağı ekleyip mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpın.
Kabartma tozu ve unu katıp mikserle 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Tuz, karabiber ve kuru fesleğeni ilave edip bu sefer kaşıkla karıştırın.
Yarısını aldığınız biberi tavla zarı gibi küp küp doğrayıp, dereotunu incecik dilimleyin. Ezilmiş beyaz peynirle birlikte hamura ekleyip kaşıkla karıştırmaya devam edin.
File zeytin bulamazsanız, bütün haldeki zeytinlerin çekirdeklerini çıkararak dilimleyin. Sonra da hazırladığınız hamura ilave edip tahta bir kaşıkla iyice karıştırın.
Hazırladığınız hamuru 25-28 santim çapındaki yuvarlak kek kalıbına ya da 25-30 santim uzunluğunda yağlanmış, kare veya dikdörtgen fırın kabına düzgünce aktarın.
Keki, 5 dakika önceden ısıtıp 1 75 dereceye ve altüst konuma ayarladığınız fırında, iyice kızarıncaya kadar, 35-40 dakika pişirip çıkarın. Sıcak ya da ılık olarak dilimleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:61845 • adı:ZEYTİNLİ PEYNİRLİ KEK • gönderen:Ayşegül Tütüncü • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:26