



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ TOP KEK

Malzeme

- 75 g Sana zeytinyağlı margarin
- 300 g un
- 1 su bardağı süt
- 8 adet siyah zeytin
- 2 adet taze soğan yeşil sapı
- ½ demet dereotu
- ½ su bardağı rende kaşar
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
- yumurta sarısı

Hazırlanışı

1. Derin kâseye unu ve kabartma eleyip, içine önceden oda sıcaklığında bekletip küp küp doğrandığınız Sana zeytinyağlı margarini koyun. Harcı kıvamına gelene kadar, parmak uçları ile ovalayarak karıştırın.
2. Daha sonra harcın içine sütü, çekirdeklerini çıkarıp doğradığınız zeytinleri, kıyılmış dereotunu ve taze soğan yeşil saplarını, rende kaşarın yarısını, kabartma tozunu, kırmızı pul biberi ve tuzu koyup hamur kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam edin.
3. Hamuru 1 parmak kalınlığında unladığınız merdane ile açıp, ortası boş halka kalıpla ile kesin. (hamuru kesmek için bardak kullanmayın. Kekin daha yumuşak olmasını isterseniz hamuru 2 parmak kalınlığında açabilirsiniz.) Hazır hale gelen top kekleri yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
4. Zeytinli top kekleri önceden 200 derece de ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirip sıcak olarak servis edin. (Pişirme süresini fazla tutarsanız top kekler çok kuruyup sertleşebilirler.)