

Peynirli Kabakli Kek

Malzemeler

2 adet orta boy kabak
1 su bardagi yogurt
3 adet yumurta
1 cay bardagi zeytinyagi
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
200 gr.civarinda beyaz peynir
1 tatli kasigi tuz
1 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi pul biber
1 corba kasigi kuru nane
Aldigi kadar un

Yapilisi

Karistirma kabina yumurtalari kirip, kabak, un ve kabartma tozu haricindeki diger malzemeleri aliyoruz.

Kabaklari rendeleyip, suyunu iyice siktiktan sonra diger malzemelerin icerisine ekliyoruz.

Karisimin uzerine 2 su bardagi un ile kabartma tozunu ekleyip karistiriyoruz.

Kabaklarin buyuklugune gore icerisine aldigi un miktarı degistigi icin, uygun kivama gelene kadar un ekliyoruz.

Kek kivamini alan karisimi,yaglayip unladigimiz kek kalibina dokup,uzeri kizarana ve kurdan testi kuru cikana kadar pisiriyoruz.

Pisince 10-15 dakika bekletip,ılık servis yapıyoruz..