

Tuzlu Kek

Malzemeler

1 Kase Beyaz Peynir
1 Tutam Dere Otu
1 Paket Kabartma Tozu
1 Tutam Maydanoz
1 Su bardagi Sivi Yag
10 Adet Siyah Zeytin
5 Dal Taze Sogan
2.5 (5/2) Su bardagi Un
1 Su bardagi Yogurt
3 Adet Yumurta
Kararinda Karabiber, Kekik, Kirmizi Toz Biber, Tuz

Yapilisi

Oncelikle bir kaba yumurtayi kiriyoruz. Cirpma teliyle karistirdikten sonra uzerine sirasiyla susuz yerinden yogurdu, sivi yagi koyup karistiriyoruz. Taze soganlari, dereotunu, maydanozu yikadiktan sonra ince bir sekilde dograyip sivilarin uzerine aliyoruz. Cekirdegi alinmis siyah zeytini, tercih ettiginiz dolabinizda kalmis peynir cesitlerini rendeleyip karistirma kabina aliyoruz. Unu uzerine doktukten sonra kekik, kirmizibiber, karabiber, tuz ve kabartma tozunu da koyup kasikla karistiriyoruz. Kek hamurunun kivami normal kek kivamindan biraz daha koyu olacaktır. Yuvarlak, ortasi bos, yaglanmis kek kalibinin icerisine hazirladigimiz karisimi bosaltip uzerini kasikla duzeltiyoruz. Onceden isitilmis 170 derecelik firinda ilk yarim saat kapagini hic acmadan pisiriyoruz. Bu surenin sonunda cop sis batirip sivilar yapismiyorsa pismis demektir. Pismediyse kontrollu olarak pisirmeye devam edin. . Ilikken dilimleyerek servis ediyoruz. ellerimize saglik