

Zeytinli Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1 su bardagi tava yogurdu
3/4 su bardagi zeytinyagi
3 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
20 adet siyah zeytin
150 gr taze lor peyniri
1 cay kasigi deniz tuzu
Ceyrek demet dereotu
Ceyrek demet maydanoz
Uzeri icin bol susam ve corek otu

Yapilisi

Yumurtalari bir cirpma kabina alin, yogurdu ve zeytin yagini uzerine ekleyin. Cirpma teliyle iyice cirpin (mikser kullanmaniza gerek yok). Bu karisimdan 2 kasik ayirin. Unu ve kabartma tozunu ayri bir yerde eleyerek karistirin. Hamura ekleyin. Zeytinlerin cekirdeklerini cikartip ikiye bolun. Loru ufalayin. Dereotu ve maydanozu ince ince kiyin. Tuzla beraber hepsini hamura ekleyip karistirin. Hamuru yaglanmis bir borcama dokun. Uzerini duzeltip ayirdiginiz karisimi fircayla surun. Bunu nereden ogrendigimi animsamiyorum ama tuzlu hamurlarin uzerinin nar gibi kizarmasini sagliyor. Diger tariflerinizde de ayni yontemi deneyebilirsiniz, aklinizda bulunsun. En son kekinizin uzerine bol susam ve corek otu serpin. Onceden isitilmis 175 derece firinda uzeri guzelce kizarana kadar pisirin. Ilindiktan sonra dilimleyip servis yapin.