



Gâteau au Fromage Halloumi

Hellim Peynirli Kek



3 œufs
1 tasse de yaourt
1 grande tasse de thé d'huile
1 moule de fromage halloumi (200 gr)
3 oignons verts
½ bouquet d'aneth
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 sachet de poudre à pâte
2 tasses de farine

- # Mettez dans un bol de mélange, des œufs, du yaourt et de l'huile. Mélangez un petit instant avec un mixer.
- # Rajoutez du fromage râpé puis mélangez encore un peu.
- # Rajoutez de l'aneth haché, de l'oignon, de la farine et de la poudre à pâte.
- # Mélangez avec une cuillère en bois.
- # Versez dans une moule de gâteau long et huilé.
- # Faites cuire pendant 1 heure au four à 170 degrés.
- # Sortez de la moule après 10 minutes de la sortie du four. Faites des tranches d'un cm.

N-B; Vous pouvez rajouter de différentes sortes d'épices selon votre volonté.