HELLİM PEYNİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 büyük çay bardağı sıvıyağ
1 kalıp hellim peyniri (200 gr)
3 adet taze soğan
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı pul biber
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Karıştırma kabına yumurta, yoğurt ve sıvıyağ konur, mikserle kısa süre çırpılır.
Rendelenmiş hellim peyniri eklenir, biraz daha karıştırılır.
Sonra kıyılmış dereotu, soğan, un, kabartma tozu ilave edilir.
Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır.
Yağlanmış uzun kek kalıbına dökülür.
170 derece fırında 1 saat pişiirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kalıptan çıkarılır ve 1 santim kalınlığında dilimlenir.

Not: Bu keke arzuya göre farklı otlar ve baharatlar da eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1896 | Adı: Hellim Peynirli Kek | İndirme tarihi: 26.04.2024 - 09:49