

Kurutulmu domates, zeytin ve mozzarella ile tuzlu kek

Ingrédients

- 22 ila 24cm'lik bir kek için:
- 4 yumurta
- 1 çay ka ı ı kurutulmu kekik
- 110g zeytinya ı
- 200g un
- 6g kabartma tozu
- 40g tam ya lı süt
- 50g tam ya lı krema
- 250g mozzarella
- 75g kıyılmış taggiasca zeytin
- 100g kıyılmış kurutulmu domates

Préparation

1. Bu yeni tuzlu kategorinin ilk tarifi, tabii ki bir kek!
2. Yani tuzlu bir kek, burada yaz versiyonunda, çünkü kurutulmu domates, zeytin ve mozzarella ile dolu Mevsimlere ve damak zevkinize göre, di er peynirler, di er otlar, karamelize so anlar, kuru meyveler (örne in sonbahar için fındık/fındık ya ı/balkaba ı/keçi peynirli bir versiyon).
3. steklerinizi ve dolaplarınızı konu turun!
4. Yumurtaları tuz ve karabiber ile çırpın.
5. Sarımsak ve keki i, ardından zeytinya ını ekleyin.
6. Önceden elenmi un ve kabartma tozunu, ardından süt ve kremayı ekleyin.
7. Son olarak, küçük parçalara kesilmi mozzarella, zeytin ve kurutulmu domatesleri ekleyin.
8. Ya lanmı veya ya lı ka ıt serilmi bir kalıba hamuru dökün.
9. Önceden 165°C'ye ısıtılmış fırında yakla ık 1 saat pi irin (keke batırılan bir bıça ın ucu hamur olmadan çıkmalıdır).
10. Ilımasına izin verin, ardından keki bir ızgara üzerine çıkartın ve so umasını bekleyin, ardından keyifle yiyin!