

Dereotlu Cevizli Tuzlu Kek

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı un
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Yarım demet dereotu
- Yarım su bardağı ceviz
- 100 g beyaz peynir
- 1 paket kabartma tozu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Dereotunu yıkayıp tamamen kuruttuktan sonra ince kıyın; cevizi iri parçalayın ve beyaz peyniri ufalayın. Fırını 180°C'ye ısıtıp kek kalıbını yağlayın veya kâğıtla kaplayın.

Servis Önerisi:

Keki kalıpta 10 dakika dinlendirdikten sonra çıkarın. Ilık ya da oda sıcaklığında dilimleyin; kahvaltıda veya çay yanında sunun.

Yapılışı:

1. Yumurta ve yoğurdu çırpın:

- Yumurtaları yoğurt ve zeytinyağıyla pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Unu ve kabartma tozunu ayrı kapta karıştırıp sıvı karışıma ekleyin; topak kalmayınca durun.

2. İç malzemeleri katın:

- Kıyılmış dereotunu, ufalanmış beyaz peyniri ve cevizleri hamura ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Peynirin dağılmaması için spatulayla alttan üste doğru birkaç kez karıştırın.

3. Kalıba aktarın:

- Hamuru hazırladığınız kalıba döküp yüzeyini düzeltin.
- Kalıbı tezgâha sertçe vurmayın; hamurdaki kabartma gücünü koruyun.

4. Keki pişirin:

- 180°C fırında yaklaşık 35–40 dakika, üstü kızarıp içi pişene kadar tutun.
- Kürdan kontrolünü merkezden yapın; keki kalıpta 10 dakika dinlendirdikten sonra çıkarın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekin üstü kızarıp orta kısmı kabarmalıdır. Ortasına batırılan kürdan temiz veya birkaç kuru kırıntıyla çıkınca pişmiştir; fazla pişirmek iç dokuyu kurutur.

Saklama:

Keki soğuduktan sonra dilimleyip kapalı kapta buzdolabında 2–3 gün saklayın. Servis edeceğiniz dilimleri kısa süre ısıtabilir veya oda sıcaklığına gelmesini bekleyebilirsiniz.

>> **İpucu:** Dereotunu ince kıyın, peyniri ufalayın; cevizleri en son ekleyip hamuru fazla karıştırmayın.

Kiraz'ın Mutfağı