

Havuçlu Peynirli Tuzlu Kek

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 dilim

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 büyük havuç
- 150 g beyaz peynir
- 3 dal taze soğan
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- 1 tutam karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Fırını 180°C alt üst ayarda ısıtın ve orta boy baton kalıbı yağlayıp unlayın. Havucu rendeleyin, fazla suyunu hafifçe alın. Peyniri iri parçalar halinde ufalayın, taze soğanı ince doğrayın. Yumurta ve yoğurdu kullanmadan önce oda sıcaklığına yaklaştırın.

Servis Önerisi:

Tuzlu keki ince dilimleyip ayran, domates ve salatalıkla kahvaltıda veya ara öğünde servis edin.

Yapılışı:

1. Sıvı karışımı hazırlayın:

- Yumurtaları yalnızca köpürene kadar çırpıp yoğurt ve zeytinyağını ekleyin.
- Karışımı homojen hale getirin ancak fazla hava söndürmemek için uzun süre çırpmayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Kuru malzemeleri ekleyin:

- Un, kabartma tozu ve karabiberi ayrı kapta karıştırarak sıvı karışıma eleyin.
- Spatulayla alttan üste kısa hareketlerle karıştırın ve kuru un görünümü kaybolunca durun.

3. Sebzeleri katın:

- Havuç, peynir ve taze soğanı hamura ekleyip ezmeden dengeli biçimde dağıtın.
- Hamuru kalıba aktarın, yüzeyi düzeltip çörek otunu eşit biçimde serpin.

4. Pişirin ve soğutun:

- Keki orta rafta kabarıp üzeri kızarana kadar pişirin.
- Ortaya batırılan kürdan temiz çıkınca kalıpta on dakika bekletin, sonra tel üzerinde tamamen soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekin merkezi çökmemeli, dilimlendiğinde ıslak hamur çizgisi görünmemelidir. Kürdan birkaç peynir kırıntısıyla çıkabilir ancak akışkan hamur bulaşmamalıdır. Havuç suyu alınmadığında iç doku ağırlaşır. Üst erken kızarırsa son bölümde gevşekçe yağlı kağıtla örtün ve merkez pişene kadar devam edin.

Saklama:

Keki tamamen soğuttuktan sonra dilimleyip kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Taşınacak dilimi servise yakın zamanda çıkarın ve soğuk tutun. Yeniden ısıtmak isterseniz düşük ısılı fırın kullanın.

>> **İpucu:** Un eklendikten sonra hamuru gereğinden fazla karıştırmamak kekin sertleşmesini önler ve daha gözenekli bir iç doku sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı