

Zeytinli Mini Kekler

Süre: 30-35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20-25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 adet mini kek

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı doğranmış siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış dereotu
- 50 g beyaz peynir (ezilmiş)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Karışımı Hazırlama:

- Yumurta, yoğurt ve sıvı yağı bir kapta çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karıştırın.

2. İç Malzemeleri Ekleyin:

- Doğranmış zeytin, ezilmiş beyaz peynir ve ince kıyılmış dereotunu ekleyin. Tüm malzemeleri spatula ile karıştırın.

3. Kalıplara Dökme:

- Muffin kalıplarını yağlayın veya kağıt yerleştirin. Karışımı eşit şekilde kalıplara paylaştırın.

4. Pişirme ve Servis:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20-25 dakika pişirin. Üzeri kızardığında fırından çıkarın. Ilık ya da soğuk olarak servis edin.

>> İpucu: Dilerseniz içine rendelenmiş havuç veya kırmızı biber de ekleyerek daha renkli kekler elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı