



HIRAZIN
MUTFACI



Dereotlu Cevizli Tuzlu Kek



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme 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:

Fırını ve tepsiyi tarifteki aşamaya göre hazırlayın; soğuk tereyağı kullanılan hamurlarda yağı çalışmaya başlayana kadar buzdolabında tutun. İç harçtaki sebze ve otları yıkayıp iyice süzdürün, peynir ve zeytini ölçün. Hamuru gereğinden fazla yoğurmamak için sıvı malzemeleri azar azar ekleyin.

Servis Önerisi:

İkramı çay saatinde ılık veya oda sıcaklığında, küçük porsiyonlarla sunun. Çıtır hamurları tamamen soğuduktan sonra kapalı kaba alın; yumuşak kek ve muffinleri servis öncesi dilimleyin.

Yapılışı:

1. Hazırlıkları tamamlayın:

- 3 yumurta, 1 su bardağı yoğurt ve 2 su bardağı un başta olmak üzere tüm malzemeleri ölçüp çalışma alanına alın.
- Fırını 180°C alt üst ayarında ısıtın ve uygun kalıbı ya da tepsiyi hazırlayın.



2. Ana karışımı hazırlayın:

- Kuru ve sıvı malzemeleri tarifi yapısına uygun sırayla birleştirin.
- Karışımı gereğinden fazla ezmeden veya yoğurmadan homojen kıvama getirin.

3. Şekillendirin:

- Harç veya hamuru eşit kalınlıkta olacak biçimde kalıba, tepsiye ya da porsiyonlara dağıtın.
- Üst yüzeyi düzeltip pişme sırasında eşit renk alması için parçalar arasında boşluk bırakın.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Önceden ısıtılmış fırında kenarlar renk alıp orta bölüm istenen kıvama ulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkan tarifi kesmeden veya servis etmeden önce yapısının oturması için dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

Saklama:

Tamamen soğuyan ikramı hava almayan kapta saklayın. Çıtır kraker ve grissiniyi nemden koruyun; yumuşak peynirli ürünleri buzdolabında tutup servis öncesi kısa süre oda sıcaklığına alın.

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