

Kabaklı Peynirli Mini Tuzlu Kekler

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

Malzemeler:

- 2 orta boy kabak
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı un
- 100 g beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Kabakları yıkayıp rendeleyin ve fazla suyunu avuçlarınız arasında iyice sıkın. Dereotunu ince kıyıp peyniri ufalayın; fırını 180°C'ye ısıtıp mini kek kalıplarını hazırlayın.

Servis Önerisi:

Mini kekleri kalıpta 5 dakika bekletip çıkarın. Ilık servis edin; peynirli ve kabaklı oldukları için artanları soğuduktan sonra kapalı kapta buzdolabında saklayın.

Yapılışı:

1. Kabağı ve peyniri hazırlayın:

- Kabakları rendeleyip suyunu iyice sıkın. Dereotunu ince kıyın, beyaz peyniri ufalayın.
- Fazla kabak suyu hamuru gevşetip mini keklerin içini ağırlaştırabileceğinden bu adımı atlamayın.

2. Tuzlu kek hamurunu karıştırın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurtaları yoğurt ve zeytinyağıyla çırpın. Unu ve kabartma tozunu ekleyip pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Kabak, dereotu ve ufalanmış peyniri spatulayla hamura yedirin; fazla çırpmayın.

3. Kalıpları doldurun:

- Mini kek kalıplarını hafifçe yağlayın veya kâğıt kapsül yerleştirin. Hamuru gözlerin yaklaşık üçte ikisini dolduracak şekilde paylaştırın.
- Kalıpları tepsiye dizip aralarında hava dolaşacak boşluk bırakın.

4. Pişirip dinlendirin:

- 180°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, kekler kabarıp üzerleri renk alana kadar pişirin.
- Ortalarına kürdan batırarak kontrol edin; kalıpta 5 dakika dinlendirip çıkarın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekler kabarıp üstleri hafifçe kızarmalı; ortasına batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Kabak iyi sıkılmazsa içleri geç pişebilir ve hamurumsu kalabilir.

Saklama:

Mini kekleri soğuduktan sonra kapalı kapta buzdolabında 2–3 gün saklayın. Servis edeceğiniz kadarını kısa süre ısıtın; peynirli ve kabaklı oldukları için oda sıcaklığında uzun süre tutmayın.

>> **İpucu:** Kabağı rendeleyip suyunu sıkın; mini kek gözlerini üçte ikiden fazla doldurmayın.

Kiraz'ın Mutfağı