

Tahinli Kabaklı Tuzlu Kek

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 orta boy kabak
- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı tahin
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 150 g beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 2 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Kabakları yıkayıp rendeleyin; fazla suyunu avuçlarınız arasında iyice sıkın. Dereotunu ince kıyıp beyaz peyniri ufalayın. Fırını 180°C'ye ısıtıp kek kalıbını yağlayın veya pişirme kâğıdıyla kaplayın.

Servis Önerisi:

Tahinli kabaklı tuzlu keki ılık veya oda sıcaklığında dilimleyin. Kahvaltı ve çay saatinde yoğurt, zeytin veya taze sebzelerle sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Kabağı ve iç malzemeleri hazırlayın:

- Kabakları rendeleyip suyunu iyice sıkın. Dereotunu kıyın ve beyaz peyniri ufalayın.
- Tahin yoğun olabileceği için kullanmadan önce pürüzsüzleşene kadar karıştırın.

2. Tuzlu kek hamurunu karıştırın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurtaları yoğurt ve tahinle çırpın. Unu kabartma tozuyla karıştırıp sıvı malzemelere ekleyin.
- Kabak, peynir ve dereotunu spatulayla hamura yedirin; fazla çırpmayın ki kek ağırlaşmasın.

3. Kalıba aktarın:

- Harcı hazırladığınız kek kalıbına döküp yüzeyini düzeltin. Susamı üzerine eşitçe serpin.
- Kalıbı tezgâha hafifçe vurup büyük hava boşluklarını çıkarın; harcı bastırmayın.

4. Fırında pişirip dinlendirin:

- 180°C fırında yaklaşık 30–35 dakika, üstü renk alıp kekin merkezi pişene kadar tutun.
- Kürdanla kontrol edin; kalıpta 10 dakika dinlendirdikten sonra çıkarıp dilimleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekin ortasına batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Kabak suyu iyi sıkılmazsa merkez geç pişebilir. Üst erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve kalıptan çıkarmadan önce 10 dakika dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Rendelenmiş kabağın suyunu iyice sıkmak kekin merkezinin hamur kalmasını engeller.

Kiraz'ın Mutfağı