

Yumurtasız İrmikli Sebzeli Kek (6-9 kişilik)



Malzemeler:

- 125 gr. (3.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 150 gr. (1 su bardağı) irmik
- 235 gr. (1 su bardağı) yoğurt
- 1 orta boy (1 çay bardağı) havuç rendesi
- 85 gr. (1 çay bardağı) bezelye
- 60 gr. (1 çay bardağı) doğranmış zeytin
- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) rendelenmiş zencefil
- 1 adet minik doğranmış yeşil biber
- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) hardal
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 10 gr. (1 paket) karbonat

Kalıbı yağlamak için:

- 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 20 gr. (1 yemek kaşığı) un

İrmik ve yoğurdumuzu karıştırıyoruz. İçine **Teremyağ**'ımızı ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Hardal, zencefil, kimyon ve tuzu ekliyoruz. Sebzelerimizi de içine

ilave ettikten sonra kabartma tozu ve karbonatı da ilave edip son bir kez karıştırıyoruz. **Teremyağ** ile yağlanmış ve unlanmış 23 cm uzunluğunda kalıbımıza hamurumuzu döküp düzeltiyoruz.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dk. kadar pişiriyoruz. Kekimizi fırından çıkarmadan kürdan testi yapmayı unutmuyoruz. Bir diğer önemli konu da şu; keki asla soğumadan kalıptan çıkartmıyoruz. Keki kalıptan çıkarttıktan sonra servis ediyoruz.

Püf Noktası:

İrmik yerine mısır unu kullanmak çok daha farklı bir lezzete ulaşmamızı sağlar. İçinde kullanacağımız sebzeler değişiklik gösterebilir. Ayrıca zeytinimiz tuzlu olabilir mutlaka harca katmadan kontrol edelim ki kekimiz gereğinden fazla tuzlu olmasın..