



Pastırmalı kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
30 Dak.
12
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 1 dal Maydanoz
- 250 g Yarım yağlı lor peyniri
- 2 Yumurta
- 2 Çor. k. Sbrinz peyniri, rendelenmiş
- ½ Çay k. Tuz
- Karabiber, öğütülmüş

Maydanozu incecik kıyın. İç malzemelerini karıştırın.

60 g Pastırma, doğranmış

100 g Kabak, yakl. küçük boy bir adet kabak

Kabağı küçük küpler şeklinde kesin. Pastırmayı kızartma tavasında yağ koymadan kızartın ve dışarı alın. Kabağı da aynı tavada kısa süre soteleyin.

Kabağı ve pastırmayı lor peyniri dolgusuna ekleyin, karıştırın.

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

2 Paket Pasta hamuru, dikdörtgen açılmış, yakl. 500 g

Muffin tepsisini yağlayın veya kalıpların içine pişirme kağıdı yerleştirin. Pasta hamurundan 11 cm çapında 12 adet hamur bezesi yapın. Bezeleri girintilerin içini yerleştirin ve hafifçe bastırın. Girintilerin her birine yakl. 1,5 çorba kaşığı dolgu koyun.

Muffin tepsisini önceden ısıtılmış fırındaki ızgara teline yerleştirin. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Üstten/alttan ısıtma esnasında 200 30 Dak. °C

Pastırmalı keki ılık servis edin.

İpuçları

Pişıirmeden önce keklerin üzerine kiraz domates de ekleyebilirsiniz.





Aksesuar

12 bölümlü muffin tepsisi
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

