

Kezban Güleç-Antalya

Karamelize Soğanlı Tavuklu Kek

Malzemeler

- 1 Ad. Tavuk göğsü
- 1 Ad. Büyük Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 3 Ad. Yumurta
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Avuç Dereotu
- 1 Çay Kaşığı Zerdeçal (sarı kök)
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Yoğurtlu Sos İçin:

- 1 Kase Yoğurt
- 1/2 Limon Suyu
- 1 Çay Kaşığı Kuru Nane
- 1 Çay Kaşığı Tuz

1-Soğanlar yarım ay şeklinde ince ince doğranır, karamelize olana kadar kavrulur ve bir tabağa alınır.

2-Aynı tavaya çok küçük kesilmiş tavuk etleri alınır ve rengi dönene kadar kavrulur. Biraz sıvı yağ eklenir. Son olarak ocaktan indirmeden zerdeçal ve tuz eklenerek karıştırılır.

3-Kekin Hazırlanması: Yumurtalar derince bir kaba kırılır ve mikserle iyice çırpılır. Yoğurt ve sıvı yağ yavaş yavaş ilave edilir. Elenmiş un, kabartma tozu ve tuz eklenir. Boza kıvamında bir hamur elde edilir.

4-Kek karışımına karamelize soğanlar ve sarı kökle sotelenen tavuklar, küçük kesilmiş dereotları ve nane eklenir. Bir kaşık yardımı ile tüm malzemeler iyice harmanlanır.

5-Düz yuvarlak bir kek kalıbının altına, fırın kağıdı yuvarlak olarak kesilerek yayılır. Üzerine kek karışımı dökülür ve üzeri düzleştirilir.

6-170 derecede 10 dakika ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir. Sıcak ve Soğuk olarak servis yapılır.

7-Sosun Hazırlanması: Bir kase yoğurdun içine tuz eklenerek, pürüzsüz bir kıvama gelene kadar iyice karıştırılır. Limonun suyu sıkılır, zerdeçal ve kuru nane eklenerek iyice karıştırılır. Karamelize soğanlı tavuklu kek ile birlikte servis yapılır.