

وصفة الكيك المملح بجبنة تشيدر

المقادير:

- 8 بيض
- كوب دقيق
- 1 جزر، مقطعة مكعبات صغيرة ومسلوقة
- كوب بازلاء، مسلوقة
- $\frac{1}{2}$ كوب بقდونس مفروم
- $\frac{1}{2}$ كوب بصل أخضر، مقطع شرائح
- $\frac{1}{2}$ كوب زيتون أسود، شرائح
- 100 غرام جبنة شيدر، كرفت
- ملعقة كبيرة بايكنغ باودر
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- زيت نباتي

طريقة التحضير:

- أخلطي البيض والدقيق جيدا وأضيفي الباكنغ بودر ثم استمري في التقليب.
- ضعي جميع الخضروات والملح والفلفل الاسود الي الخليط.
- أسكبي الخليط في صنيه مدهونة بزيت.
- ضعي الصنيه في الفرن لمدة 25 دقيقة في نارة متوسطة الحرارة.

الف صحة!