

# وصفة الكيك المملح بجبنه شيدر

المقادير:

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

طريقة التحضير:

- أخلطي البيض والدقيق جيدا وأضيفي البابيكنغ باودر ثم استمري في التقليل.
- ضعي جميع الخضروات والملح والفلفل الاسود الى الخليط.
- أسكبي الخليط في صنييه مدهونة بزيت.
- ضعي الصنييه في الفرن لمدة 25 دقيقة في نارة متوسطة الحرارة.

الف صحة !