

كعكة سمك التونة والفليفلة والكوسا

المقادير:

- علبة كبيرة من سمك التونة
- 2 حبة كوسا
- حبة فليفلة صفراء
- 3 ملاعق طعام زيت الزيتون
- ملح وفلفل

للعجين:

- 3 بيض
- 170 غ من الطحين
- 10 سنتيلتر من الزيت
- 10 سنتيلير من الحليب
- كيس خميرة
- 4 عروق ثوم معمر

طريقة التحضير :

- يُحمّى الفرن حتى 180 درجة مئوية.
- تغسل حبتا الكوسا وتقطّع إلى أعواد رفيعة، تُغسل حبة الفليفلة وتُقشر وتقطّع إلى مكعبات صغيرة
- يسخّن زيت الزيتون في قدر وتضاف إليه قطع الكوسا والفليفلة وتقلب 10 دقائق على النار. يضاف إليها الملح والفلفل وتوضع جانبا .
- يُقطّع سمك التونة إلى قطع. تُكسر حبات البيض في وعاء وتُخفق. يضاف إليها الطحين والخميرة
- والزيت والحليب. تخلط جيدا ويضاف إليها مزيج الكوسا والفليفلة والتونة. ويوضع القليل من الفلفل.
- يُغطى قالب صنع الكعكة بورق ويدهن بالزبدة وتسكب فيه العجينة. ويوضع في الفرن لمدة 45 دقيقة.
- يتم التحقق من نضوج العجين بواسطة السكين وتُخرج من الفرن

- إذا لم يعلق العجين على السكين
- وتترك حتى تبرد قليلاً .
 - يغسل الثوم المعمر ويجفف ويقطّع . يقطّع قالب العجين إلى شرائح ويرش عليه الثوم . تقدم باردة
 - أو ساخنة قليلاً .

الف صحة !