



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PATATESLİ KEK

400 gr. patates
125 gr. margarin
1 su bardağı toz şeker
5 adet yumurta
200 gr. kıyılmış fındık
Yarım su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
Üzerine:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Margarin ve toz şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın, yumurtaları ekleyip karıştırın. Fındık, rendelenmiş patates, irmik ve kabartma tozu ilave edip karışımı kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin. Soğuyunca krem şanti sürün.



Fotoğraf "İhsan abi" tarafından gönderildi. 10.01.2016