PATATESLİ KEK

2 kilo patates
4 adet yumurta
2 su bardağı yoğurt
2 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
200 gr. kaşar peyniri
kırmızı biber
tuz
karabiber

Patatesleri küçük küp şeklinde doğrayıp, tuzlu suda bekletin. Yumurtaları çırpın, diğer malzemeleri ilave edip karıştırın. patatesleri süzün ve hazırladığınız karışıma çiğ olarak ekleyin. Isıya dayanıklı cam fırın kabını yağlayıp, hafif un serpin. Patatesli karışımı kaba dökün. 160 derece ısıtılmış fırında kabarık, üzeri kızarana kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Kalıbı ters çevirerek sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

ML® Patatesli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:132 • adı:Patatesli Kek • gönderen:CUMA • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:30