



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

1 kg. patates,
2 adet yumurta,
1 su bardağı yoğurt,
1 su bardağı sıvı yağ,
1 su bardağı un,
yarım paket kabartma tozu,
1 ay kaşığı kırmızıbiber,
tuz, karabiber,
100 gram kaşar peyniri

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra, küçük küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin. Büyük bir kasede yumurtaları çırpın, sıvıyağ, yoğurt, un, tuz, karabiber, rendelenmiş kaşar peyniri, kırmızıbiber, ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Patatesleri sudan çıkartıp, süzün. Hazırladığınız karışıma çiğ olarak ekleyin. Isıya dayanıklı derin yuvarlak cam fırın kabını yağlayıp hafif un serpin. Patatesli karışımı kaba dökün. 160 derece ısıtılmış fırında kabarıp üstü kızarana kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Servis sırasında kalıbı ters çevirerek patatesli keki geniş bir tabağına alın. Dilimleyerek sıcak ve ılık olarak servis yapın. Patatesli keki pişirirken ilk 20 dakika fırını açmayın. Daha sonra piştiğini anlamak için ortasına bıçak sokun, temiz çıkarsa pişmiş demektir.