PATATESLİ KEK

8 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
4 dilim bayat ekmek
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup halka halka dilimleyin. 20 cm. enindeki bir kek kalıbına eritilmiş tereyağı sürüp yağlı kağıtla kaplayın. Kalan tereyağının üzerine zeytinyağını ekleyip kızdırın. Üzerine karabiber ve sarımsak ilave edin. Kalıba bir sıra patates döşeyin. Üzerine bir fırça ile tereyağlı karışımdan sürün. Tuz serpin. Ekmekleri robotta çekip kaşar peyniriyle karıştırın. Birazını patateslerin üzerine serpin. İşlemi aynı sıra ile malzeme bitene kadar sürdürün. Daha sonra üzerine elinizle sertçe bastırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında bir saat pişirin.

© lezzetler.com tarif no:65638 • adı:Patatesli Kek • gönderen:Lokma • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:41