



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATES KEKLERİ

<https://www.bim.com.tr>

- 2 adet patates
- 3 adet Bili Bili yumurta
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı Dost yoğurt
- 1 paket Destan kabartma tozu
- 1,5 su bardağı Efsane un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı Sole Ayçiçek yağı
- 1 avuç Binvezir inek peyniri
- 1 çay kaşığı Destan karabiber
- 1 tatlı kaşığı Rafine Softa tuz
- 1 çay kaşığı Destan kırmızı toz biber
- 8 dal dereotu
- 1 çorba kaşığı Destan susam
- 1 çorba kaşığı Destan çörekotu
- Üzerine:
- 1 tutam Destan susam
- 1 tutam Destan çörekotu

Orta boy tencerede 3 adet patatesi tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış patatesleri soğuması için bir köşede bekletin ve küp küp kesin. Bu sırada 1 adet soğanı küçük parçalar halinde yemeklik kesin.

Geniş bir kâse içerisine 3 adet yumurta ekleyin ve yumurtalar kabarana kadar çırpın. Dilerseniz el mikseri ile bu işlemi daha hızlı yapabilirsiniz. Kâseye 1 su bardağı yoğurt, yarım su bardağı Ayçiçek yağı ekleyin ve yine 2 dakika daha karıştırarak sıvı karışımı hazır hale getirin. Kâseye bu sefer kuru karışımları ilk olarak 1,5 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Kuru karışımlar eriyip güzel bir kıvam olana kadar yaklaşık 3 dakika karıştırın. Kek karışımı hazır. Bu kek karışımına daha önce kesilmiş soğan, küçük küpler halinde doğranmış patates, 1 avuç küp küp kesilmiş peynir, 8 dal ince ince kıyılmış dereotu, 1 çorba kaşığı susam, 1 çorba kaşığı çörekotu, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı kırmızı toz biber ekleyin. Bir kaşık veya spatula yardımı ile malzemeleri iyice karıştırın.

Karışımı muffin kaplarına muffin kalıpları ile paylaşın ve üzerlerine susam, çörekotu serpin. Eğer muffin kaplarına sahip değilseniz sağlanmış fırın tepsisi, borcam veya kek kalıbı da kullanabilirsiniz. Eğer bu kaplarda yapacaksanız kapların alt zeminlerine susam ve çörek otu serpin.

Önceden ısıtılmış fansız alt üst 180 derece fırında 30 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:173080 • adı:Peynirli Patates Kekleri • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:14