



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATATES UNLU KEK (İTALYA)

### Malzemesi:

6 yumurta  
1 limon kabuğu rendesi  
100 gr. margarin  
200 gr. şeker  
180 gr. patates unu

### Hazırlanışı:

Toz şekeri yumurtalarla karıştırarak başlangıçta hafif sonra kuvvetli bir ateşte 20 dakika kuvvetlice dövün. Yumurtalar dövüldükten sonra bir adet limon kabuğu rendesini ve 190 gram patates ununu ilave edin. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Eritilerek soğutulmuş 100 gram yağı da koyarak hepsini birbirine yedirin. Bir tepsiye koyduğunuz yağlanmış ve unlanmış kağıdın üzerine dökün ve 50 dakika pişirin. Soğuduktan sonra düzgün ve istenen biçimde parçalar halinde keserek tabaklara alın, servis yapın.

[ML® Kek Milan için tıklayın](#)