



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES UNLU SADE KEK

6 yumurta
2,5 çorba kaşığı (100 gr) margarin
1 çay fincanı toz şeker
2 çay fincanından çeyrek eksik (180 gr.) patates unu
1 limon kabuğu rendesi

Yumurtaları kırıp, şekerini de koyun ve çok hafif ateşte 4 dakika tellerle sürekli çarpıp indirin. 20 dakika daha çarpın. Sonra limon kabuğu rendesiyle, unu ilâve edin. Tahta bir kaşıkla bir güzel karıştırıp hallettikten sonra soğuk haldeki yağı ilâve edin, yedirin. İçi hafifçe yağlanıp unlanmış kalıba döküp orta fırında 45-50 dakika pişirip çıkarın. Soğuduktan sonra dilimleyip çayla servis yapın.