



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ AMERİKAN KEKİ

### Malzemeler:

- 5-6 adet orta boy patates
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 paket hazır kremalı tavuk çorbası
- 2 su bardağı süt
- 7-8 dilim salam ya da dana jambon
- 1 paket hazır süt kreması (200 ml)
- 25-30 gr eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tatlı hardal
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- 1,5 su bardağı rendelenmiş taze kaşar
- 1 su bardağı kadar robotta çekilmiş mısır gevreği (kornfleks)

Patatesleri iyice yıkadıktan sonra ikiye bölüp bir tencereye yerleştirip Üzerini kapatacak kadar suyla dağılmamasına dikkat ederek haşlayın. Soğuyan patatesleri soyup iyice ezerek püre haline getirin. Üzerine tuz ve karabiberi serpin. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; erimiş yağ, süzme yoğurt, krema, rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsak, hardal, pul biber, tuz, karabiber ve rendelenmiş peyniri cam ya da porselen bir kaseye koyun. Hazır çorbayı küçük bir tencereye koyun. Üzerine sütü ekleyip orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak kaynayınca kadar pişirdikten sonra ocaktan alın. Çorba karışımını ve dilimlenmiş salamları sos malzemelerinin üzerine ilave edip tel çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın. Son olarak ezilmiş patatesi ekleyip kaşıkla tekrar iyice karıştırın. Karışım tıpkı koyu kıvamlı bir patates püresi kıvamında olacaktır. En büyük boy borcamı(porselen bir kap ya da tepsi de kullanabilirsiniz) 3 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın. Hazırladığınız patatesli karışımı kalıba aklanıp üzerini düzeltin. Üzerine zeytinyağı gezdirip toz halindeki kornfleksi serpiştirin. 10 dk önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında yaklaşık 60 dakika, kenarları iyice kızarıncaya kadar pişirip çıkana Biraz ılık hale gelmesini bekleyip dilimleyerek servise sunun. Not: Sade olarak ikram edebileceğiniz gibi yanına et koyarak da servise sunabilirsiniz.