



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ EKMEK KEK

- 2 adet haşlanmış patates
- 1 paket çabuk maya
- 2 dilim beyaz peynir
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı su
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler soyulur ve rendelenir. Maya, un, su ve şeker karıştırılır. Patates, yumurta, yağ, tuz ve peynir katılır. Tahta bir kaşıkla karıştırılır. Yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra yağlanmış, düz kek kaibına dökülür. 165 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.