



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

6 adet orta boy patates
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Harcı için:
3 adet yumurta
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı kaşar peyniri
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yapılışı

Tüm patatesleri bir kabın içerisine alın ve üzerine tuz ilave edip kırılmamalarına özen göstererek harmanlayın. Oda sıcaklığında suyu çıkana kadar 15 dakika kadar dinlendirin. Patatesleri süzdürün. Üzerine karabiber ilave edip karıştırın. Bir kaba yumurtaları kırın. Üzerine süt, yoğurt, un, zeytinyağı ve kaşar peynirini ilave ederek çırpın. Kalibınızı yağlayın. Patatesleri bir kat halinde tabanı ve kenarlarını kaplayacak şekilde tek tek dizin. Arasına hazırladığınız karışımın bir kısmını yayın. Ardından bir kat daha çıkın ve yeniden yayın. Bu şekilde patatesler ve harç bitene kadar işleme devam edin. Ardından 180 derecede ısıtılmış fırına kekinizi verin. 30-40 dakika arası patatesler yumuşayana kadar güzelce pişirin. Dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

