



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

4 Kişilik MALZEMELER

250 gr patates
2 su bardağı un
3 çorbakaşığı tereyağı (veya margarin)
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1.5 su bardağı irmik
1 paket maya
1 su bardağı toz şeker
1 çaykaşığı toz tarçın
2 yumurta
Hint cevizi (müskat)

HAZIRLANIŞI

Patatesleri yıkayın, haşlayıp soyun. Ezerek süzgeçten geçirin ve püre haline getirip bir kaba koyun.

Elediğiniz unu, kuşbaşı iriliğinde kestiğiniz tereyağı (veya margarin), irmiği, tozşekeri, mayayı, tarçını ve hint cevizini ilave edin.

Çırpılmış yumurta sarılarını, dövülmüş cevizi ekleyin. Daha sonra, kar haline gelen kadar çırdığınız yumurta aklarını yavaş yavaş ekleyin.

Yağlanmış fırın tepsisine düzgün şekilde bu hamuru yayın ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra baklava şeklinde kesip ılınmaya bırakın.

[ML® Royal Kek için tıklayın](#)