



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

MALZEMELER

1 kg. patates
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sivi yağ
1 su bardağı un
1/2 paket kabartma tozu
1 çay kasığı kırmızıbiber
Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra, küçük küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin. Büyük bir kasede yumurtaları çirpin, sivi yağ, yoğurt, un, tuz, karabiber, kırmızı biber, rendelenmiş kasar peyniri ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Patatesleri sudan çıkartıp, süzün. Hazırladığınız karışıma çig olarak ekleyin. Isiya dayanıklı yuvarlak cam fırın kabını yağlayıp, hafif un serpin. Patatesli karışımı kaba dökün. 160 derece ısıtılmış fırında kabarıp, üstü kızarana kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Patatesli keki pişirirken ilk 20 dakika fırını açmayın. Daha sonra pişimini anlamak için ortasına bir bıçak batırın, temiz çıkarsa pişmiş demektir. Patatesli kek ilindikten sonra ters çevirerek servis tabagina çıkarın. Dilimleyerek sıcak veya ilik olarak servis yapın.

[ML® Anakonda için tıklayın](#)