



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

8 adet orta boy patates
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 diř sarımsak
4 dilim bayat ekmek
1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup halka halka dilimleyin. 20 cm. enindeki bir kek kalıbına eritilmiş tereyağı sürüp yağlı kağıtlarla kaplayın. Kalan tereyağının üzerine zeytinyağını ekleyip kızdırın. zerine karabiber ve sarımsak ilave edin. Kalıba bir sıra patates dseyin. zerine bir fırça ile tereyağlı karışımdan sürün. Tuz serpin. Ekmekleri robotta çekip kaşar peyniriyle karıştırın. Birazını patateslerin üzerine serpin. İşlemi aynı sıra ile malzeme bitene kadar sürdürün. Daha sonra üzerine elinizle sertçe bastırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında bir saat pişirin.