



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

3 adet soğan
4 adet orta boy patates
4 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
Tuz, karabiber, pulbiber
Üzeri için:
1 adet kırmızı soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, pulbiber

Patatesleri tuzlu suda haşlanmaya bırakın. Diğer taraftan soğanları piyazlık doğrayın. Tereyağını eritip soğanları kısık ateşte yaklaşık 20 dakika kavurun. Tuz, karabiber ve pulbiber ekledikten sonra kenara alın. Haşladığınız patatesleri soyup sıcakken ezin. Üzerine yumurta, peynir, tuz ve karabiber ekleyin. Kavurduğunuz soğanları patatese ilave edip iyice karıştırın. Arzuunuza göre bir kek kalıbını yağlayın ve soğanlı patatesli harcı kalıba dökün. Bir kaşık tersi ile bastırarak düzeltin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika pişirin. Diğer taraftan üzeri için, kırmızı soğanı soyup halka doğrayın. Tereyağını eritip soğanı kısık ateşte kavurun. Üzerine tuz, karabiber ve pulbiber ekleyin. Pişen keki ters çevirip servis tabağına alın. Üzerine kavrulmuş kırmızı soğanı yerleştirin. Dilimleyerek servis yapın.
