



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

400 gr. patates
125 gr. margarin
1 su bardağı toz şeker
5 adet yumurta
200 gr. kıyılmış fındık
1/2 su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
Üzerine:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Margarin ve toz şekeri, krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Üzerine yumurtaları ilave edip karıştırın. Daha sonra fındık, rendelenmiş patates, irmik ve kabartma tozunu ilave edin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin. Krem şantiyi sütle çırpıp soğuyan kekin üzerine sürün.

