



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ MAYALI KEK

Mehtap Özcan

1 yumurta
1 su bardağı süt
1 paket yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı sıvıyağ
2 bardak un
Patatesli haç:
3 adet iri haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
Pulbiber

Süt ve maya erilitilir. Toz şeker ve tuz ilave edilir. Yumurta ile çırpılır. Daha sonra sıvıyağ ve un eklenir. İyice çırpılır ve yağlanmış tepsiye dökülür. Patatesler ezilir. Tuz ve baharatlar eklenir. Patatesli haç tepsideki mayalı kek harcının üzerine serpilir. Tepside mayası gelmesi için 2 saat dinlendirilir. Daha sonra 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirilir. Fırından çıkarmadan 10 dk. önce 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri üzerine serpilebilir.