



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ PEYNİRLİ KEK

1 kilo patates
250-300 gram peynir
1 demet maydanoz
1 baş sarı soğan
5 sap yeşil soğan
1 tutam kuru nane
2 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı margarin

Patatesleri kabuğu ile birlikte haşlayıp soyup rendeleyin.

Soğanları yağda soteleyip eklerseniz çiğ kalmalarını engellersiniz.

Baharat, soğan, yumurta, peynir ve eritilmiş yağ güzelce karıştırın.

Dilerseniz yağlı kağıt serili tepsiye toplar şeklinde dizip fırında pişirebilirsiniz.

Fırında kek olarak pişirmek için yapışmaz teflon bir kek kalıbı içirisine yerleştirip 170 derecede 25 dk. pişirmeniz yeterlidir.

Servis yaparken süzme yoğurt ile birlikte sıkma torbasından şekil vererek ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.12.2023