



## PATATESLİ PEYNİRLİ KEK

1 kg. Patates  
1 adet soğan  
200 gr. peynir  
1 adet yumurta  
Biber  
Tuz  
Otlar

Patatesleri tuzlu suda kaynatın kabuklarını soyup rendeleyin.  
Çok iyi bir şekilde soğanı doğrayın.  
Çırpılmış yumurta, kekik ve biraz tuz ve karabiber ile birlikte iyice karıştırın.  
Dilerseniz değişik taze otlardanda kıyıp katabilirsiniz. Yuvarlak bir kek kalıbını alıp yüzwyini tereyağlayın.Patatesli karışımı dökün.  
Kek gibi üst kızarana kadar 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.  
İster sıcak ister soğuk servis yapın.

