



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PEYNİRLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet rendelenmiş patates
- Pul biber
- 1 paket kabartma tozu
- Un

Yumurta ve tuzu hamur kabına koyup çırpıyoruz. Çiğ patateslerin kabuklarını soyup rendeliyoruz. Süt, yoğurt, sıvı yağ, peynir ve pul biberi de ilave ederek çırpıyoruz. Kabartma tozunu ve ununu ekleyerek çırpıma devam ediyoruz. Hazırlanan kek hamurunu yağlanmış orta boy bir kalıba döküyoruz. 180 derecedeki fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

