



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PEYNİRLİ KEK

25 gr. ekmek kırıntısı
1 kg. haşlanmış patates
25 gr. margarin
2 çorba kaşığı süt
200 gr. peynir
3 yumurta
Tuz
Karabiber
Süslemek için:
Bir kaç dilim salam
Maydanoz
Domates

Kek kalıbını yağlayın. Üzerine ekmek kırıntısını serpin. Patateslerin kabuklarını soyun, ezin ve tereyağı, süt, rendelenmiş peynir ve yumurta sarıları ile karıştırın. Tahta kaşık ile iyice karıştırıp, tuzu, biberi katın. Yumurta aklarını çırpın ve patatese katın. Karışımı kalıba döküp sıcak fırında 30 dakika pişirin. Kalıbı servis tabağına ters çevirin. Salamı rulo haline getirip, kekin üzerini süsleyin. Kenarlarına domates dilimleri koyun.