



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATESLİ ISLAK KEK

Milli Gazete

Malzemeler

10 tepeleme yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
125 gram (yarım paket) oda sıcaklığında tereyağı
250 gr. rendelenmiş beyaz peynir
1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
2 orta boy patates
3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
2-3 sap ince kıyılmış taze soğan
3-4 dal ince kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 kutu (100 ml.) hazır krema
1 yumurta
Tuz
Karabiber

Unu ve kabartma tozunu bir kaba alıp üzerine küçük parçalara ayırdığınız tereyağını ekleyip elinizle mincıklayarak galeta unu kıvamına getirin. Un ve tereyağı karışımına yoğurdu ve tuzu ilave ederek hamur olana kadar yoğurun. Rendelenmiş beyaz peynir ve kaşar peynirini ilave edip tekrar yoğurun. Patatesleri soyup rendeleyin. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp rendelenmiş patates ve ince kıyılmış taze soğanları iyice yumuşayana kadar kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Kavrulduktan sonra ateşi kapatıp kıyılmış maydanozları ilave ederek karıştırın. Peynirli hamura patatesli karışımı ilave edip tekrar yoğurun. Hafif yağlanmış bir tart kalıbına ya da cam tepsiye hamuru elinizle bastırarak döşeyin. Bir kaptaki hazır krema ve yumurtayı tel çırpıcı ile çırpın, tuz ve karabiber ekleyin. Bu karışımı kalıptaki hamurun üzerine döküp önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 45 dakika kadar üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyerek sıcak ya da ılık servis yapın. İsterseniz üzerine çırpılmış hazır krema dökerek servis yapabilirsiniz.