

# Patatesli Ezine Peynirli Kek

Türk Patates ve Ezine Peynirli Kek - patates, otlar ve geleneksel peynirin mükemmel uyumu. 30 dakikada hazır!

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 2 yumurta
- 0.5 yemek kaşığı tuz
- 1 bardak yoğurt
- 0.5 bardak zeytinyağı
- 1.5 bardak un
- 0.7 libre ezine peyniri
- 3 patates
- 4 dal taze soğan
- 5 dal maydanoz
- 5 dal dereotu

## Yapılışı

- Fırını ve kabı hazırlayın**

Fırını 400°F'ye (200°C) ısıtın. 9 inçlik yuvarlak fırın kabını tereyağı ya da pişirme spreyi ile yağlayın.
- Patatesleri pişirin**

2 orta boy patatesi soyun ve ¼ inçlik küpler halinde doğrayın. Büyük tavada orta ateşte ½ yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. Doğranmış patatesleri ekleyin ve ara ara karıştırarak 8-10 dakika pişirin, yumuşak ve hafif altın rengi olana kadar. Ateşten alın ve tamamen soğumaya bırakın.
- Otları hazırlayın**

4 dal taze dereotu, 5 dal taze maydanoz ve 5 dal taze yeşil soğanı ince doğrayın. Bir kenara alın.
- Hamuru yapın**

Büyük bir kasede 3 yumurta, 1 su bardağı sade yoğurt ve ½ su bardağı sıvıyağı pürüzsüz ve iyi karışana kadar

