

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

1

Fırını ve kabı hazırlayın

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

2 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.

3 Otları hazırlayın

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

4 Hamuru yapın

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

5 Doğranmış otları yumurta karışımına ekleyin ve karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

6 1½ su bardağı un'u hamura yavaşça ekleyin, kaşıkla nazikçe katlayın sadece karışana kadar. Fazla karıştırmayın.

7 Patates ve peynir ekleyin

Soğumuş patatesleri hamura katlayın. 0.7 lb Ezine peynirini (ya da feta peyniri) küçük parçalar halinde ufalayın ve eşit dağılına kadar karışıma nazikçe katlayın.

8 Keki pişirin

Hamuru hazırlanan fırın kabına dökün ve üstünü spatulayla düzleştirin. 20-25 dakika, üstü altın kahverengisi olana ve merkeze batırılan kürdan temiz çıkana kadar pişirin.

9 Soğutun ve servis yapın

Fırından çıkarın ve dilimlemeden önce kapta 10 dakika soğumaya bırakın. Sıcak ya da oda sıcaklığında servis yapın.

Besin Değerleri

346	10.4g	28g	21.1g	3g	4g	314mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Patatesleri eşit küçük küpler halinde (yaklaşık ¼ inç) kesin ki pişme eşit olsun ve bazı parçalar az pişerken diğerleri lapa haline gelmesin.

Sote edilmiş patateslerin tamamen soğumasını bekleyin, hamura eklemekten önce böylece yumurtalar erken pişmez ve düzensiz doku oluşmaz.

Unu ekledikten sonra hamuru fazla karıştırmayın - nazikçe katlamak kekin hafif dokusunu korur ve sertleşmesini önler.

Kolay çıkarma ve temizlik için fırın kabınızı pişirme kağıdıyla kaplayın ve yapışmayı önlemek için kağıdı hafifçe yağlayın.

Pişme durumunu kontrol etmek için merkeze kürdan batırın - temiz ya da sadece birkaç nemli kırıntıyla çıkması gerekir.

Keki pişirdikten sonra kesmeden önce 10-15 dakika dinlendirin ki düzgün şekil alsın ve daha temiz dilimler elde edin.

Daha iyi karışım ve daha pürüzsüz hamur dokusu için oda sıcaklığındaki yumurta ve yoğurt kullanın.

Eğer pişirme sırasında üst çok hızlı kızarırsa, alüminyum folyo ile gevşekçe örtün ve merkez sertleşene kadar pişirmeye devam edin.