

Kagitta Patates

Malzemeler

- 2 adet orta boy patates
- 1 tatli kasigi zeytinyagi
- 3 dilim salam
- 1 sap taze sogan
- 4 corba kasigi misir
- 1 corba kasigi kasar rendesi
- 2 adet yumurta
- 1 paket kagit kek kalibi

Yapilisi

Patatesleri 5 dakika haslayip suzun.

Zeytinyagini ilave edip,karistirin ve sogumaya birakin.

Patatese salam,sogan,misir,peynir ve yumurta sarisini ekleyip iyice karistirin.

Yumurtanin beyazini kopuk kopuk oluncaya kadar iyice cirpin ve patatesli karisima ilave edin.

Hazirlanan malzemedan kagit kek kaliplarinin yarisina kadar koyup,onceden isitilmis 180 derecelik firinda uzeri tamamen kizarincaya kadar pisirin.

Afiyet olsun..