



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı sıvı yağ
2 yumurta
2 orta patates
Kabartma tozu
Pul biber
Karabiber, kimyon, nane
Dereotu
Aldığı kadar un
Susam

Patatesler küp küp doğranır. Yoğurt, yumurta, sıvı yağ patates karıştırılır. Un ilave edilir. Kabartma tozu ve baharatlar ilave edilir. Yağlanmış orta boy tepsiye hamur dökülür. Üzerine susam ekilir. Kızarıncaya fırından alınır. Sıcak yada soğuk servis edilir.

[ML® Patates Yuvarlaması için tıklayın](#)