



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KEK BÖREK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
3-4 orta boy patates
1 çay bardağı beyaz peynir
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet orta boy rendelenmiş soğan
Maydanoz
2-2.5 su bardağı un
Tuz
Karabiber
Pul biber

Patateslerin kabuklarını soyup, küçük küpler halinde doğrayın. 3 yumurtayı tuz ile özdeşleşene kadar çırpın. Sıvı yağ, süt, rendelenmiş soğan, kaşar peyniri ve yoğurdu da ilave edip çırpmaya devam edin. Baharatları ekleyin. Un ve kabartma tozunu yavaş yavaş eleyerek karışıma ekleyin. Doğradığınız patatesleri de ekleyip iyice karıştırın. Son olarak doğradığınız maydanozları ve beyaz peyniri ilave edip, tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış tepsiye dökün. Üzerine derseniz bolca susam ve çörekotu serpip önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 50 dakika pişirin.

