



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI KEK

- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet patates
- 100 gr kıyma
- 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı eritilmiş marbarin
- 1 paket kabartma tozu

Tavada kıymayı, rendelediğim patatesi, 1 yemek kaşığı yağla soteledim soğumaya bıraktım.

Kapta yumurtayı mikserle çırtım, ardından yoğurdu, yağı, tuzu ekledim mikserin kısık ayarında çırpmaya devam ettim.

Yavaş yavaş içine kabartma tozunu karıştırdığım unu ekleyerek çırpmaya devam ettim. Hazırladığım karışımı ekledim. Yağlı kağıt serili yuvarlak tepsiye karışımı döktüm.

Fırının ayarını 170 °C getirerek keki 30 dakika pişene kadar pişirdim.

Pişen keki servis tabağına alıp servis yaptım.

