



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI PATATESLİ YUMURTALI KEK

15 yemek kaşığı mor lahana
2 fincan süt
2 fincan eritilmiş margarin
2 adet rendelenmiş patates
4 yemek kaşığı yoğurt
4 adet yumurta
4 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı zencefil
125 gram margarin

Mor lahanayı ve patatesi incecik rendeleyin. Süt, eritilmiş margarin ve yoğurdu bir kaptaki karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurtaları tuz ile çırpın. Yumurtaya süt, margarin ve yoğurtlu karışımı döküp tekrar çırpın. Zencefil, un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin, tekrar çırpın. Kek karışımına incecik doğranmış mor lahana ve patatesi ekleyip karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 30-35 dk. pişirin