



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet soğan
3 adet patates
Küçük bir kase beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Üzeri için:
Susam

İlk önce patatesleri yıkayıp küp şeklinde küçük küçük doğrayın.
Soğanı ve maydanozları da küçük olarak doğrayıp hazır edin.
Oda sıcaklığındaki yumurtaları mikserle çırpıp üzerine yoğurt, sıvı yağ, peynir, karabiber, pul biber ve tuzu ekleyip karıştırın.
Doğramış olduğumuz patates, soğan ve maydanozu ekleyip tekrar karıştırın.
En son kabartma tozu ve unu ekleyerek karıştırın.
Dikdörtgen borcama yağlı kağıt serip malzemeyi dökün.
Üzerine susam döküp, 180 °C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
Yaklaşık yarım saat sonra servis edin. İsteyen içine dereotu da koyabilir.

