



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KEKİ

- 3 adet orta boy patates (rendelenmiş)
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı beyaz peynir (ufalanmış)
- 1/2 demet taze dereotu veya maydanoz (doğranmış)
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Patatesleri rendeleyip suyunu sıkın.

Fazla suyu alınmış patatesler, kekinizin kıvamını dengeler.

Derin bir karıştırma kabında yumurta, yoğurt ve sıvı yağı çirpin.

Ardından rendelenmiş patatesi, beyaz peyniri ve doğranmış dereotu/maydanozu ekleyip karıştırın.

Un, kabartma tozu, tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi ayrı bir kaptan harmanlayın.

Bu karışımı sıvı karışıma yavaş yavaş ekleyerek spatula yardımıyla karıştırın.

Homojen bir kek hamuru elde edin. Kek kalıbını yağlayın ve unlayın.

Hamuru kalıba dökün ve üzerini spatula ile düzeltin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 35-40 dakika, üzeri altın rengini alana kadar pişirin.

Kekin ortasına bir kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz; kürdan temiz çıkarsa kekiniz hazırdır.

Fırından çıkan kekinizi biraz ılımaya bırakın, ardından dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

