



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÜPLERİYLE TUZLU KEK

5 adet orta boy patates
4 adet orta boy kurusoğan
2 adet kırmızı biber
Yarım demet dereotu
4 adet yumurta
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı yoğurt
Aldığı kadar un

Önce patatesleri soyun ve küpler şeklinde soteleyin soğanları da aynı ve kırmızı biberi de aynı en son dereotunu da kitin ve hepsini harmanlayın daha sonra diğer bütün malzemeleri de kek gibi hazırlayın tuzunu da ekleyin sotelenen karışımı kekin içine koyun karıştırıp hafif yağlanmış orta boy fırın tepsisine dökün ve 175 dereceli fırında 25 dakika pişirin.