



PATATESLİ PANKEK

- 2 tane yumurta
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 tane patates
- 1 su bardağı yoğurt
- 1-2 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
- 3-4 çorba kaşığı un

Önce patatesleri haşlayın ve rendeleyin. Kaseye yoğurt, yumurta, tuz, rendelenmiş patates, sıvı yağ ve baharatı koyup karıştırın. Unu azar azar ekleyin, kek kıvamında bir hamur elde edin. Tavaya 1 damla yağ damlatın, ısıtıp birer kaşık harçtan koyup çift taraflı pişirin.

