



PATATESLİ KEK

- 1 kg. patates
- 2 adet yumurta
- 1 bardak yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 bardak un
- 2 tatlı kasığı tuz
- 1 tatlı kasığı pul biber, reyhan
- 1 çay kasığı karabiber
- 1 yemek kasığı margarin

Patatesleri küçük küçük doğrayın. Yumurta kırın. Yoğurdu koyun. Un, baharat, tuz ve kabartma tozunu koyup karıştırın. Yağlanmış tepsiye dokup üzerini düzeltin. 180 derece fırında kızarana kadar pisirin.

