



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

- 3 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 2 paket kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kekik
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ön hazırlık olarak, patatesleri orta yumuşaklıkta haşlayın ve soğuduktan sonra minik küpler halinde doğrayın. Kuru soğanı ince kıyım yemeklik doğrayın. Yumurtaları köpürene kadar çırpın. Yoğurt ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu ilave edip çırpın. Baharatlar, doğranmış patates ve soğanı ekleyip kaşıkla karıştırın. Yağlanmış orta boy bir fırın kabına harcı dökün. Arzu ederseniz üzerine bolca susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.

