



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
3 adet patates
Beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Üzeri için:
Susam

İlk önce patatesleri güzelce yıkayın ve kabuklarını soyun.

Ardından küp şeklinde küçük küçük doğrayın.

Soğanı ve maydanozları da küçük olarak doğrayın.

Yumurtaları ise mikserle çırpıp üzerine yoğurt, sıvı yağ, peynir, karabiber, pul biber ve tuzu ekleyip karıştırın.

Doğramış olduğumuz patates, soğan ve maydanozu da karışıma ekleyip tekrar karıştırın.

En son kabartma tozu ve unu ekleyin.

Fırın kabını yağlayıp, kek karışımını dökün.

Üzerine susam döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

