



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

2 adet yumurta
3 adet orta boy patates
yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı rende kaşar
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağ un

Patatesler çiğ olarak soyulur küp şeklinde doğranır, üzerine yoğurt, yumurta, zeytinyağı, un ve kabartma tozu eklenir, karıştırılır. Karışım yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine rende kaşar serpilir, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.