



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet yumurta
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı mısır unu
1 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 adet haşlanmış patates
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 paket kabartma tozu
5-6 dal maydanoz

Yumurtaları derince bir kaptan iyice köpürene dek yaklaşık 7 dakika boyunca mikserle çırpın.

Üstüne yağı ekleyip biraz daha çırpın.

Mısır unu, tuz, un, kabartma tozunu ekleyip yoğun kıvamlı bir karışım elde edene kadar karıştırın. Karışıma süt ekleyip çırparak açın.

Yoğurdu ekleyip tekrar çırpın.

Rendelenmiş patatesi, rendelenmiş kaşar peynirini ve ince doğranmış maydanozları ekleyin.

Harcı güzelce karıştırın.

Yağlanmış kek kalıbına hazırladığınız kek harcını boşaltın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana dek, yaklaşık 40 dakika boyunca pişirin.

Fırından çıkarıp bir süre dinlendirin.

Ardından ılık olarak servis edin.

