



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

Hamur:

3 yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 su bardağı ince kıyılmış maydanoz

3 adet orta boy patates (soyulmuş ve çok küçük küpler halinde doğranmış)

2 yemek kaşığı susam

Hamur: Yumurtaları mikserin en yüksek devrinde 2-3 dakika çirpin. Sıvı yağ, yoğurt, un, hamur kabartma tozu, tuz, pul biber, karabiber ve maydanozu ilave edip çırpmaya devam edin. Patatesleri de ekleyip düşük devirde 1-2 dakika daha karıştırın. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp üzerine susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 45-55 dakika

