



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 adet kuru soğan
3 adet orta boy patates
2 adet kabartma tozu
Aldığı kadar un
Kırmızı biber (biraz bolca)
Pul biber (biraz bolca)
Tuz

Derin bir kaptaki yumurta ve sıvıyağ çırpılır. Rendelenmiş kuru soğan ve yoğurt eklenip tekrar çırpılır. Patatesler küçük kareler halinde doğranıp karışıma eklenir. Tuz, kırmızıbiber ve pulbiber ekleyip iyice karıştırılır. Un ilave edilip karıştırılmaya devam edilir. Un kek kıvamına gelene kadar eklenir, içerisine kabartma tozu da eklenip yağlanmış fırın tepsinde yayılır. Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.