



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KEKİ

Emine Beder

- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 2 paket kabartma tozu
- 3 orta boy patates
- 2 orta boy soğan
- 3 çorba kaşığı beyaz peynir veya lor peyniri (arzuya göre)
- Tuz, kuru nane, pul biber
- 1/2 demet maydanoz
- 3-4 dal taze soğan

Patatesler, soyup tavla zana iriliğinde doğrayalım. Soğanlar, 1 kup doğrayalım. Taze soğanlar, ve maydanozu kıyalım ve bekletelim. Yumurtaları, yoğurdu, sıvı yağ, birlikte 1 dk. çırpalım Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Tuz ve baharatları, arzuya göre peyniri, patatesleri, soğan, ve maydanozu, taze soğanları ekleyip yarım dk. daha karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 180 C fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.