



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

- 2 adet haşlanmış patates
- 4 dal maydanoz ve dereotu
- 50 gr. kaşar peyniri
- 1/2 çay bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1.5 çay bardağı un

Patatesleri küp şeklinde doğrayın. Maydanoz ve dereotunu ince kıyın. Kaşar peynirini rendeleyin, üzerine süt, yumurta, sıvı yağ ve yoğurdu ilave ederek çırpın. Yeşillikleri, patatesi ve geriye kalan malzemeleri karışıma ekleyip iyice karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

