



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

- 4 adet patates
- 1 adet havuç
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 100 gr taze kaşar peyniri
- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu

Patatesli kek yapmaya ilk önce patatesleri ve havuçları haşlamakla başlayın Soğuduktan sonra bir kabın içine kúp kúp doğrayın. Üzerine kaşar peynirlerini kúp kúp doğrayarak ilave edin. Ayrı bir karıştırma kabının içine yumurtayı kırın İçine yoğurdu, sıvı yağı, unu ve kabartma tozunu ilave edip iyice çırpın. Diğer tabaktaki doğranmış patates, havuç ve kaşar peynirlerini bu karışıma ekleyip, üzerine tuz, karabiber ve fesleğeni de ilave edip iyice karıştırın. Kek kalıbınızı yağlayın ve hazırladığınız kek harcını dökün 5 dakika önceden ısıttığınız. 170 derecedeki fırına her yeri kızarana kadar pişecek şekilde sürün. Pişen patatesli kekinizi fırından çıkardıktan 5 dakika sonra ters çevirerek servis tabağına çıkarın. Kekinizin kabından kolay çıkmasını istiyorsanız, fırından kalıbı çıkarır çıkarmaz servis tabağına ters kapatıp üzerine ıslak havlu bırakın. Böylece 5 dakika sonra kendiliğinden kekiniz servis tabağına düşecektir.
