



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
4 adet patates
1 adet havuç
2 adet taze soğan
Bir miktar maydanoz
Bir miktar dereotu
Bir miktar nane
100 gr karabiber
İstedığınız türde peynir

Patatesleri cacık için salatalık doğrar gibi küçük küçük doğrayın. Mercimekle nohut arası diyelim. Havucu rendeleyin. Maydanoz, dereotu ve yeşil soğanı ince ince kıyın. Derin bir kaba yumurtaları kırıp çırpın. Sonra yoğurt, yağ, kabartma tozu koyarak karıştırın. Sonra doğrayıp hazırladığımız patates, havuç ve yeşillikleride yumurtalı karışıma ekleyin. Tuzunu, ufaladığınız peyniri ve dilediğiniz baharatları da karıştırın. En son unu yavaş yavaş ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız karışım biraz koyu kek kıvamında olacaktır. Fırın tepsisini yağlayıp 1-1,5 parmak kalınlığında karışımı tepsiye yayın. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.