



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

10 Gr Sana Mutlu Aile
1 Kg. patates
100 gr kaşar
1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
1 Su Bardağı sıvıyağ
1 Su Bardağı un
2 Adet yumurta
1 Su Bardağı yoğurt

Patatesleri küp küp doğrayın. Tuzlu suda bekletin. Başka bir kaptaki yumurtaları çırpın. Sırasıyla sıvıyağ, yoğurt, un, tuz, karabiber, kırmızıbiber, rendelenmiş kaşar peynir ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Patatesleri de süzüp çiğ olarak karışıma ekleyin. Patatesli keki koyacağınız kabı veya borcamı yağlayıp hazırladığınız karışımı dökün. 160 derecelik fırında pişirin. Kek piştikten sonra ılıtın ve ters çevirerek servis tabağına alın.