



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

Dilek Girgin

- 5 Adet Patates
- 1 Adet Soğan
- 1/2 Demet Maydanoz
- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 5 Çorba Kaşığı Beyaz Peynir
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik

Patatesleri ve soğanı soyup küçük küçük doğrayalım. Maydanozları ince kıyalım. Yumurtaları çırpma kabına alıp çırpalım. Ardından sıvıyağı ve yoğurdu ekleyelim. Doğranmış patates, soğan ve maydanozları katıp karıştıralım. Unu, beyaz peyniri, tuzu ve baharatları da ekleyelim. En son kabartma tozunu katalım. Karışımı yağlanmış bir borcama döküp üzeri kızarana kadar pişirelim.