



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEK

3 adet patates
2 adet havuç
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Patates ve havucu haşlayıp küp küp doğrayın ve az yağda kavurun. Büyük bir kabın içine ince ince kıyılmış maydanozları, yağı, yoğurdu, yumurtayı koyup karıştırın. Sonra elde ettiğiniz bu patatesli karışımı; baharatları, unu, kabartma tozunu ilave edip karıştırın ve yağlanmış kek kalıbına döküp 150 derece fırında, 35-40 dakika pişirin.