



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEK

3 adet yumurta
3 adet patates
yarım su bardağı sıvıyağ
yarım su bardağı yoğurt
1-2 avuç maydanoz
2 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı karabiber
yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Bir miktar çörekotu

Patatesleri minik küpler halinde geniş bir kaba doğrayın. Maydanozu keserek kaba ekleyin. Bir kasede yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve baharatları karıştırıp patateslerin üzerine dökün. Kabartma tozunu ve unu ekleyerek tüm karışımı harmanlayın. Yağlı orta boy tepsiye harcınızı dökün. Üzerine çörekotunu serpiştirin. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar bekleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.05.2024