



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ MINİK KEKLER

1 kg patates
4-5 adet minik sosis
yarım demet dereotu
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
200 gr. kaşar peyniri rendesi
1 tutam kırmızı biber, karabiber, tuz
2 yemek kaşığı margarin

Patatesler küçük küpler halinde doğranıp tuzlu suda bekletilir. Yumurtalar çırpılıp sosis ve dereotu dışındaki malzemeler de ilave edilip karıştırılır. Patatesler süzülüp karışıma çığ olarak ilave edilir. Aynı şekilde minik minik doğranmış sosisler ve dereotu da eklenir. Fırın kabı yağlanıp biraz un serpidikten sonra kek dökülür ve önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 45 dakika pişirilir. Arzu ederseniz benim yaptığım gibi silikon kalıp da kullanabilirsiniz. Bu sefer yağlayıp un serpmenize gerek kalmayacak. Ayrıca üzerlerine susam da serpebilirsiniz.

Not: Keki pişirirken ilk 20 dakika fırının kapağını açmamaya dikkat edin.