



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ OTLU KEK

4 adet yumurta  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet maydanoz  
3 adet orta boy patates  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım paket margarin  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
3 su bardağı un  
1 çorba kaşığı susam

Yumurtalar kırılır. Üzerine yoğurt ve erimiş margarin eklenir, karıştırılır. İnce kıyılmış dereotu, maydanoz ve rende çiğ patates katılır. Kısa süre daha karıştırdıktan sonra kimyon, tuz, un ve kabartma tozu ilave edilir, karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine susam serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Kare kesilerek servise sunulur.