



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PEYNİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet soğan
3 adet patates
Küçük bir kase beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Susam

Patates, soğan ve maydanoz küçük küçük doğranır. Yumurtalar mikserle çırpılıp üzerine yoğurt, sıvı yağ, peynir, karabiber, pul biber ve tuzu ekleyip karıştırılır. Üzerine sebzeler ilave edilir. En son kabartma tozu ve unu eklenerek karıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen borcama dökülür. Üzerine susam dökülüp 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.12.2023