



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PEYNİRLİ KEK

Elif Korkmazel

- 3 adet patates
- 2 adet havuç
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 4 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi
- Tuz, karabiber
- 1 çay bardağı süt

Havuç ve patatesi küp şeklinde doğrayın. Eritilmiş tereyağı, yumurta, süt yoğurt ve diğer malzemeleri bir kap içinde iyice karıştırın. Bu karışımı yağlanmış, unlanmış fırın kabına dökün ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Sonra da dilimleyip sıcak servis yapın.

Not: Patates ve havucu haşlamaya gerek yok, Kek içinde pişer. Hamur karışımının içine istenirse zeytin, kekik veya şarküteri ürünleri de konulabilir.