



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATESLİ KEK

3 adet patates
2 adet havuç
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
Maydanoz
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz

Patates ve havucu önceden haşlayıp, küp küp doğrayın ve az yağda kavurun. Büyük bir kabın içine ince kıyılmış maydanozları, yağı, yoğurdu, yumurtayı koyup, karıştırın. Sonra patatesli karışımı, baharatları, unu, kabartma tozunu ilave edip karıştırın ve yağlanmış kek kalıbına döküp, 150 derece fırında 35-40 dakika pişirin.