



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SUSAMLI KEK

50 gr oda sıcaklığında yumuşamış margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet soğan
2 adet patates
1 paket kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı susam (üzeri için)

Patatesleri soyup soğanlarla birlikte çok minik küpler halinde doğrayın. Yumurta margarin, süt, yoğurt, ve sıvıyağını derin bir kapta iyice çırpın. Yumurtalı karışıma elenmiş un, kabartma tozu, tuz ve baharatları ilave edip kıvama gelinceye kadar çırpın. Patates ve soğanı da ekleyip karıştırın. Yağlanmış borcama döküp üstüne susam serpin. 170 derece fırında üzeri kızarıp içini çekene kadar pişirin.

