



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ TATLI KEK

3 adet yumurta
2 adet orta boy haşlanmış patates
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı kayısı marmelatı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un

Önce haşlanmış patates rendelenir, sütle ve marmelatla karıştırılır. Çukur bir kabın içinde yumurta ve şeker beyazlaşana kadar çırpılır. Üstüne patatesli karışım ve yağ eklenir, kısa süre daha karıştırılır. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.