



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TOP KEK

MALZEMELER

6 adet orta boy patates,
1 su bardağı yoğurt,
1.5 su bardağı + 3 yemek kaşığı un,
1 su bardağı sıvı yağ,
2 adet yumurta,
1 paket kabartma tozu,
Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup, küp şeklinde doğrayın. Yoğurt, yağ, un, yumurta ve kabartma tozunu karıştırıp, patatesleri ekleyin. Tuz, kırmızı pulbiber, karabiberi ilave edip, yağlanmış kalıplara boşaltın. Üzerine çörekotu serpip orta ısıllı fırında 20-25 dakika pişirin.