PATATESLİ TUZLU KEK

https://www.elele.com.tr

2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı
3 orta boy patates
1 soğan
2 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz

Büyük bir kasede yumurtaları mikserle 5 dakika çırpın. Yoğurt ve zeytinyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, tuz ve baharatları ilave edip birkaç dakika daha çırpın. Patatesleri küçük küpler şeklinde doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Soğan ve patatesi kek harcına ekleyip karıştırın. Fırını 180 derecede ısıtın. Yağlanmış fırın tepsisine harcı ilave edin. önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:151422 • adı:Patatesli Tuzlu Kek • gönderen:müjgan kahyaoğlu • indirme tarihi:28.04.2024 - 05:03