



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ VE KEPEK UNLU KEK

Yasemin Aydın

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ veya zeytinyağı
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber
- 1 tane çok ince kıyılmış kuru soğan
- ½ demet ince kıyılmış yeşil soğan
- ½ demet ince kıyılmış maydanoz
- 4-5 tane soyulmuş ve küp küp doğranmış patates
- Aldığı kadar kepekli un
- 1 avuç susam veya dereotu (üzeri için)

Geniş bir kaptaki yumurtayı, yağı, yoğurdu iyice çırpın. Üzerine unu yavaş yavaş dökün ve karıştırın. Kabartma tozunu ve baharatları koyun, kek kıvamında bir hamur olsun. İçine yeşillikleri, soğanı ve patatesleri koyun, yağlanmış bir kalıba dökün. 180 derecede ısıtılmış fırında 30 dk. alt üst kızartın. Biraz dinlenince servis yapın.

