



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ VE SOĞANLI KEK

<https://www.elele.com.tr>

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı
3 su bardağı tam buğday unu
1 paket kabartma tozu
Tuz
3 patates
1 soğan
Üzeri için:
Labne peynir

Yumurtalar, yoğurt ve zeytinyağını geniş bir kasede çırpın. Un, kabartma tozu ve bir tutam kadar tuzu ilave edip bir spatula yardımıyla karıştırın. Rendelediğiniz patatesler ve piyazlık doğradığınız soğanı ilave edip tekrar karıştırın ve harcı yağladığınız bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyin ve üzerine labne peynir sürerek servis yapın.

