



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PATATES KEKİ

2 adet orta boy patates (haşlanmış)
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı un

Haşlanmış patatesler soyulur rendeden geçirilir. Çukur bir çanağa yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve rende patates konur. Mikserle iyive karıştırılır. Sonra ezilmiş sarımsak, tuz, zerdeçal, kimyon, toz biber, un ve karbonat eklenir. Kaşıkla güzelce karıştırılır. Küçük bir fırın kabı yağlanır. Kek harcı dökülür ve düzeltilir. 165 derece fırında yarım saat pişirilir. Fırından alınıp ilk sıcaklığı çıkınca kare kare keserek ikram edilir.