



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KÜP PATATESLİ KEK

- 5 adet Patates
- 3 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 1 Tutam Dereotu
- 1 Tutam Maydanoz
- 1 su bardağı Sulu Yoğurt
- 1 çay bardağı eritilmiş Margarin
- 1 paket Kabartma Tozu
- 100 Gr. Beyaz Peynir
- Tuz
- Karabiber
- Toz Kırmızı Biber
- 8 çorba kaşığı un

Patatesleri soyup küp küp doğruyoruz. Soğan, dereotu ve maydanozu ince bir şekilde doğruyoruz. Yumurtaları Karıştırma kabına kırıyoruz.

Sulu yoğurt, yağ, tuz, toz kırmızı biber ve karabiber koyup çırpma teli ile karıştırıyoruz. Beyaz peyniri içine rendeliyoruz. Doğradığımız sebzeleri içine katıyoruz. Kabartma tozu ve 8 çorba kaşığı unu koyup karıştırıyoruz. Yağlanmış dikdörtgen bir fırın kabına karışımı döküyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirip servis ediyoruz.

