



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PATATES KEKİ

2 adet ufak boy patates
1 adet ince ufak boy havuç
1 adet orta boy kuru soğan
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
2 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı yenibahar
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 tepelme yemek kaşığı kuru nane
1/2 demet dereotu
2 su bardağı un

Soyduğunuz patatesleri tavla zarı formunda küçük küçük doğrayın. Soğanı soyup yemeklik, çok incecik doğrayın. Havucu soyup rendeleyin. Sonra da patateslerle karıştırın ve bir kenarda bekletin.

Yumurtaları derin bir kaba kırıp yoğurt ve sıvıyağı ekleyin. Tuz, kabartma tozu, pulbiber ve varsa yenibaharı ilave edin. Bir taraftan tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederken bir taraftan da incecik kıydığınız dereotu ve kuru naneyi katın.

Unu da ilave edip iyice karıştırdıktan sonra patatesli, soğanlı karışımı da ekleyin. Malzemeleri iyice harmanlayın. En az 35x20 santim boyutundaki dikdörtgen fırın kabını (borcam da kullanabilirsiniz) 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın.

Hazırladığınız tuzlu keki kalıba aktarıp üzerini kaşığın tersiyle düzeltin. Üzerine varsa, keten tohumu, susam ya da çörekotu serpiştirin.

Keki önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt- üst konuma ayarladığınız fırında en az 40-45 dakika, üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın. Ilık hale gelince dilimleyerek servise sunun.