



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ PATATES KEKİ

3 adet büyük patates
1 büyük soğan
6 adet yumurta
1 büyük havuç doğranmış
150 gr. küçük küpler halinde sosis
Kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Tuz

Öncelikle, patates püresini hazırlamak için patatesleri soyup, tuzlu suda pişirin. Kenara alıp püre haline getirin. Bir tavada biraz yağ içinde soğanları kesip soteleyin. Yumurtaları kırıp, püre ile karıştırın. Sonra zerdeçal, soğanı ekleyin. Maydanoz, havuç ve sosiler ile tuzunu ayarlayın. Tüm malzemeyi silikon yağlanmış bir kek kalıbına döküp 160 derecede 40 dk. pişirin.

