



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSİSLİ PATATESLİ KEK

3 yumurta, 1 su bardağı yoğurt, yarım su bardağı ayçiçek yağı, 1 5 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu ile hamur yoğrulur, içine 4 patates küp şeklinde doğranır. Sırasıyla 1-2 sap dereotu, 2 çay kaşığı tuz, 1-2 sap maydanoz, 1 çay kaşım karabiber, 1 çay kaşığı kimyon, 1-2 adet sosis, 1 adet taze soğan doğranıp katılır. Bütün malzeme karıştırılıp yağlanmış tepsiye yayılır.

[ML® Sosisli Patates için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:27158 • adı:SOSİSLİ PATATESLİ KEK • gönderen:zübeyde tezcan • indirme tarihi:10.05.2024 - 00:37