



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATATESLİ KEK



3 Adet yumurta
3 Adet orta boy patates
1 Su bardağı yoğurt
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
8 – 10 Dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Paket kabartma tozu
2,5 Su bardağı un
zeri İçin;
1 Çorba kaşığı rekotu

Çukur bir kaba yumurta, yoğurt ve sıvıyağ konur. Mikser ya da çırpıcıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
zerine tuz, karabiber, kırmızı pul biber eklenir, kısa süre karıştırılır.
Daha sonra kabartma tozu ile karıştırılmış, elenmiş un katılır, biraz daha karıştırılır.
En son rende çiğ patates ve ince kıyılmış maydanoz katılır.
Kek harcı yağlanmış, ısıya dayanıklı fırın kabına dökülür. zerine rekotu serpilir.
Kek 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkıp biraz soğuyunca kare şeklinde kesilir, servise sunulur.

Not: Bu kek patatesin yapısı gereğİ esnek bir kıvamda olur.