



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kartoffelkuchen

Patatesli Kek



3 Eier
3 mittel grosse Kartoffel
1 Glas Joghurt
1 ½ Teegläser Öl
8-10 Petersilienzweige
1 KL Salz
1 KL Pfeffer
1 KL geschrotete Chili
1 Pkg Backpulver
2 ½ Gläser Mehl
Für die Oberfläche:
1 EL Schwarzkümmel

- # In eine tiefe Schale Ei, Joghurt und Öl füllen. Mit dem Mixer oder mit einem Schneebesen eine geschmeidige Masse schlagen.
- # Salz, Pfeffer und geschrotete Chili zufügen und kurz schlagen.
- # Danach die Mischung aus Backpulver und gesiebttem Mehl hinzugeben und kurz vermischen.
- # Als letztes gehobelte rohe Kartoffel und fein gehackte Petersilien zugeben.
- # Die Kuchenmasse in eine hitzebeständige Form einfüllen und mit Schwarzkümmel bestreuen.
- # Den Kuchen bei 180 Grad goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und in quadratische Stücke zuschneiden und servieren.

Tipp: Dieser Kuchen hat durch die Beschaffenheit der Kartoffel eine dehnbare Konsistenz.