



## Gâteau Aux Pommes de Terre

Patatesli Kek



3 œufs  
3 pommes de terre moyennes  
1 tasse de yaourt  
1,5 tasse à thé d'huile  
8 - 10 brins de persil  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 sachet de levure chimique  
2,5 tasses de farine  
Pour la surface ;  
1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Mettez dans un bol creux, du yaourt et de l'huile, mélangez jusqu'à obtenir un mélange pure.
- # Rajoutez du sel, du poivron noir et du flocon de piment rouge. Mélangez l'ensemble.
- # Puis rajoutez de la farine mélangé avec de la levure. Mélangez encore un peu.
- # Enfin rajoutez les pommes de terre et du persil.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau huilé. Saupoudrez du cumin noir dessus.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés jusqu'à la grillade de la surface. Quand elle refroidie un peu, coupez en carré et servez.

N-B; Ce gâteau est flexible en raison des pommes de terre.