



Картофельный пирог

Patatesli Kek



3 яйца
3 шт. средней величины картофеля
1 стакан йогурта (не сладкого)
¾ стакана масла
8-10 веточек петрушки
1 ч.л. соли
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч. л. красного острого перца
1 пакет разрыхлителя
2,5 стакана муки
Для украшения:
1 ст. л. чернушки

- # В чашке взбить до однородной массы яйца, йогурт и масло.
- # Добавить соль, черный и красный перец, еще немного взбить.
- # Затем добавить муку смешанную с разрыхлителем.
- # В последнюю очередь добавить потертый на терке картофель и мелко рубленную петрушку.
- # Форму смазать маслом и выложить тесто, посыпать сверху чернушкой.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, запекать до готовности. Подавать порезав квадратиками.

Картофель даст кексу эластичность.