



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
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı çörekotu

- # Çukur bir kaba yumurta, yoğurt ve sıvıyağ konur. Mikser ya da çırpıcıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Üzerine 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. Üzerine çörekotu serpilir.
- # Kek 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkıp biraz soğuyunca kare şeklinde kesilir, servise sunulur.

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