

Patatesli Kabakli Tuzlu Kek

Malzemeler

4 yumurta
3 adet kabak
3 adet patates
Yarım su bardağı sivi yağ
Yarım su bardağı yogurt
1-2 avuç maydonoz
2 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı karabiber,
kırmızıbiber, kimyon
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
üzeri için susam, çekirdek otu

Yapılışı

İlk olarak kabak ve patatesleri küçük küçük kupalar halinde doğrayın ve maydonozu da ekleyin. Diğer yandan yumurta, yogurt, sivi yağ ve baharatları iyice karıştırıp, kabak ve patateslerin üzerine dokun. Un ve kabartma tozunu da ekleyip, tüm harcı karıştırın. Yağlanmış tepsiye dokup, üzerini susam ve çekirdek otu ile süsleyin. 180 derece fırında, üzeri kızarana kadar pişirin ve servise hazır. Afiyet olsun.