

Patatesli Kek Borek

Malzemeler

100 Gr Beyaz Peynir

1 Tutam Dere Otu

1 Paket Kabartma Tozu

1 Adet Kuru Sogan

1 Tutam Maydanoz

5 Adet Patates

1 Cay bardagi Sivi Yag

8 Corba Kasigi Un

1 Su bardagi Yogurt

3 Adet Yumurta

Kararinda Karabiber, Kirmizi Toz Biber, Tuz

Yapilisi

Oncelikle patatesleri soyup kup seklinde dogruyoruz. Sogan, dereotu ve maydanozu ince ince kiyiyoruz. Yumurtalari Karistirma kabina kiriyoruz. Sulu yogurt, sivi yag, tuz, toz kirmizi biber ve karabiber koyup cirpma teli ile karistiriyoruz. Beyaz peyniri icine rendeliyoruz. Dogradigimiz sebzeleri icine ilave ediyoruz. Kabartma tozu ve 8 corba kasigi unu koyup karistiriyoruz. Yaglanmis dikdortgen bir firin kabina karisimi dokuyoruz. Onceden isitilmis 170 derece firinda pisirip servis ediyoruz
ellerimize saglik