

Patatesli Pankek

Malzemeler

2 tane yumurta

1-2 tane patates

1 su bardagi yogurt

1-2 cay kasigi tuz

1/2 cay kasigi karabiber

1/2 cay kasigi kirmizibiber

3-4 corba kasigi un

Yapilisi

Once patatesleri haslayalim ve rendeleyelim.Kaseye yumurta, yogurt, sivi yag, rendelenmis patates, tuz ve baharati koyup karistiralim.Unu azar azar ekleyip kek kivaminda bir hamur elde edelim.Tavaya 1 damla yag damlatalim, isitip birer kasik harctan koyup cift tarafli iyice pisirelim.(ilk pisirmede tavayi 1 damla yag ile yagliyoruz, daha sonra yaglamaya gerek yok). Afiyet olsun:)