



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SEBZELİ KEK

1 tane patates  
1 tane havuç  
1 tane kabak  
4 dal dereotu  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
3 tane yumurta  
1 bardak yoğurt  
100 gram margarin  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 tane kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
150 gram beyaz peynir

Derin bir kabın içine yumurtalar kırılır, yoğurt ve yağ ilave edilir, kabak, patates, ezilmiş peynir, dereotu maydanoz, tuz, karabiber de eklenip malzemeler karıştırılır kabartma tozu unla birlikte konur yağlanmış tepsiye dökülerek ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.