



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KEK

2 adet patates
1 adet kabak
1 orta boy havuç
Yarım demet dereotu
3 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 çay bardağı un
3 adet yumurta
1'er çay kaşığı karbonat
Tuz
Karabiber

Patatesi yıkayıp diri kıvamda haşlayın. Soğuyunca kabuğunu soyup rendeleyin. Kabak ve havucu rendeleyin. Havucu yağsız olarak yanmaz bir tavada 1 -2 dakika soteleyerek yumuşatın. Soğanları ve dereotunu çok ince doğrayıp geniş ve derin bir kâseye alın. Yumurta, un, karbonat, tuz, pul biber ve karabiberi sebzelere ilave edip tahta kaşıkla iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın kabına veya bir kek kalıbına boşaltıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. İlininca dilimleyip servis yapın.
