



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI KEK

Elif Korkmazel

- 3 adet enginar
- 1 adet limonun suyu
- 3 adet yumurta
- 1'inci bardağı sıvıyağ, süt ve yoğurt
- 4 dal taze soğan
- Yarım demet dereotu
- 1 adet havuç
- 1 paket karbonat
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- Tuz
- Karabiber

Enginarları küp şeklinde doğrayın ve kararmaması için üzerine limon suyu gezdirin. Yumurta ve sıvıyağı bir kaptaki çırpıcı ile çırpın. Süt ve yoğurt ekleyip çırpıma devam edin. Kıyılmış taze soğan, dereotu ve rendelenmiş havucu bir kaptaki karıştırın. Sonra yumurtalı harcın içine katın. Tuz ve karabiber ekleyin. Enginar, karbonat, kabartma tozu ve unu ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra yağlanmış ve unlanmış baton kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

