



GALETA UNLU SEBZELİ KEK

- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 dilim beyaz peynir
- 3 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- ¼ demet maydanoz
- 6-7 yemek kaşığı galeta unu

Galeta unlu sebzelik kek hazırlamak için öncelikle 1 adet kabağın ve 1 adet havucun kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın. Teflon tavaya koyduğunuz sıvı yağa doğradığınız kabak ve havuçları ilave edip kavurun. 3 adet yumurtayı cam bir kase içerisine kırın ve çırpın. Yumurtaları içerisine 3 yemek kaşığı yoğurt ve galeta ununu ilave edip güzelce çırpıma devam edin. Bir miktar sotelediğiniz kabak ve havuçları karışıma ilave edip karıştırın. Doğradığınız beyaz peynirleri ve maydanozları ilave edin. Karışımı pişirme kabına alın. Fırında 180 derecede, 35 dakika pişirin. Kekiniz hazır olduğunda servis tabağınıza alabilirsiniz.

