



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU SEBZELİ KEK

- 2 orta boy patates
- 2 adet havuç
- 1 adet kuru soğan (mevsimi ise yerine 6-7 adet taze soğan)
- 1 kase dilimlenmiş sucuk(olmasada olur)
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Öncelikle patates, havuç, soğan ve sucuğu minik küpler halinde dilimliyoruz

Havuç ve patatesleri bir tencereye alıp birazda su ilave edip birkaç dakika haşlıyoruz

Başka bir karıştırma kabında yumurta, yoğurt ve sıvı yağı iyice çırpıyoruz (Mikser kullanmanıza gerek yok).

Un,mısır unu ve kabartma tozunu da ekleyerek pek akışkan olmayan bir karışım elde ediyoruz.

Tuz, karabiber ve pul biberi ekliyoruz.

Doğramış olduğumuz tüm sebzeleri bu karışıma ekleyip, iyice karıştırılır.

Az miktarda sıvı yağ ile yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına hamurumuzu döküp, üzerini düzleştiriyoruz.

Dilerseniz üzerine çörek otu ya da susam serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri hafif kahverengi olana kadar pişiriyoruz.

