



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI VE OTLU KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
50 gr. margarin  
1 adet patlıcan  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet taze nane  
1 paket kabartma tozu  
1.5 tatlı kaşığı tuz  
3 su bardağı un

Yeşillikler çok ince olacak şekilde kıyılır. Patlıcanlar ince halkalar olacak şekilde soyulur ve ufak küpler halinde doğranır. Yumurta ve eritilmiş margarin derin bir kaptaki çırpılır. Süt, yeşillikler ve patlıcan ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Tuz ilave edilir. En son un ve kabartma tozu eklenerek elde edilen hamur kek kalıbına dökülür ve 180 derecede önceden 5 dk ısıtılmış fırında kürdana yapışmayacak kıvama gelene kadar pişirilir.

