



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE BAHÇESİ

1 kilo patates
Yarım kilo ıspanak
Yarım kilo havuç
1 ay bardağı zeytinyağı
1,5 limon suyu
Tuz
Karabiber

Patatesler haşlanarak kabukları soyunuz. Sonra havuçları ve ıspanagıda temizleyip haşlayın. Bir kap içersine zeytinyağını, limon suyunu, tuz ve karabiberi karıştırın. İlk önce suyunu alıp ince ince doğradığınız ıspanaklara, daha sonra püre haline getirdiğimiz patates ve havuçları ayrı ayrı kaplarda, daha önce elde ettiğimiz sosu eşit miktarda sebzelerin üzerinde gezdirerek karıştıralım. Yağladığımız yuvarlak kek kabına ilk önce ıspanağı koyup sıkıştıralım, sonra havuçu koyup bastırdıktan sonra patates içinde aynı işlemi yapalım. İşlem bittikten sonra buzdolabında en az 4 saat bekletikten sonra servis tabağına alıp ortasına istediğimiz şekli verebiliriz.