



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BAHAR KEKİ

100 gr margarin
Yarım demet taze soğan
Yarım demet pırasa
2-3 dal taze sarımsak
2 adet havuç
1 adet kırmızı kapya biber
1 adet yeşil köy biberi
3 adet domates
6 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı tam buğday unu
1 su bardağı un
Bir tutam maydanoz, dereotu, roka
1 adet kabartma tozu
1 miktar beyaz peynir, kaşar peynir, taze köy peyniri, tel peynir
Tuz
Karabiber

Bütün sebzeleri ince ince doğrayalım. Havuçları rendenin iri tarafıyla rendeleyelim. Evimizde olan peynirleri küp küp doğrayalım. Yumurta, süt ve yağı bir kapta karıştıralım. Doğradığımız sebzeleri diğer malzemelerle karıştırmak için derin bir kaba alalım. Un ve kabartma tozunu ekleyelim ve bütün malzemeleri güzelce karıştıralım. Tuz ve karabiberler istediğimiz baharatlarla tatlandırılalım. İster kek kalıbında, ister cam tepsiye döküp 175 derecede 35-40 dakika fırınlatalım. Pişip pişmediğini kürdanla kontrol edelim.

