



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ EKMEK

1'er adet kabak, pırasa, havuç  
1'er demet maydanoz ve dereotu  
3'er çorba kaşığı yoğurt ve tereyağı  
3.5 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı karbonat  
1 paket kabartma tozu  
1/2 limonun suyu  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Kabağı rendeleyip suyunu sıkın. Pırasa ve havucu rendeleyin. Kiyılmış maydanoz, dereotu, yoğurt, un, yumurta, karbonat, kabartma tozu ve limon suyunu katın. Tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyip iyice yoğurun. Ekmek şekli verip tepsiye yerleştirin. Üzerine bıçakla çizik atıp yumurta sarısı kürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "abibebek" tarafından gönderildi. 11.12.2015