



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ KAŞARLI KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
250 gram margarin  
Yarım su bardağı bezelye  
1'er adet havuç ve patates  
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
5-6 adet yeşil zeytin  
Tuz

Havuç ve patatesi soyup yarı yarıya haşlayın. Küp doğrayın. Yumurtaları derin bir kasede çırpın. Margarini eriterek ekleyip tekrar çırpın. Yoğurdu ilave edip karıştırın. Bezelye, havuç, patates ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Tuz, 3 su bardağı un ve kabartma tozunu ilave ettikten sonra iyice karıştırın. Daha sonra karışımı yağlanmış kek kalıbına yayın. Yeşil zeytinleri dilimleyerek kekin üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. İlıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

