



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KEK

- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 10 adet siyah
- 10 adet yeşil zeytin
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Birkaç dal kıyılmış dereotu
- Yarım su bardağı konserve mısır
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Patates ve havucu soyduktan sonra yarım haşlayın. Soğuduktan sonra küp doğrayın ve kenara alın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın. Yumurtaları derin bir kasede çırpıp üzerine sıvı yağ, yoğurt ve sütü ekledikten sonra çırpın. Rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış dereotu, mısır, havuç, siyah ve yeşil zeytini karışıma ilave edin. Tuzunu ayarlayıp karıştırın. Elenmiş un ve kabartma tozunu karıştırıp harca katın. Yağlanmış unlanmış bir kaba alın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

