



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KEK

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 tane yumurta
100 ml sıvı yağ
50 gram kaşar rendesi
75 gram yoğurt
1 tane havucun rendesi
2 patates (çiğ-doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı un
Susam
1 paket kabartma tozu
2-3 dal doğranmış yeşil soğan
3-4 dal ince kıyılmış dereotu

Yumurta ve yoğurdu bir kaba alıp, blender ile çırpın.

Üstüne sıvı yağ, doğranmış patates, kıyılmış yeşil soğan ve dereotu, rendelenmiş havuç ve kaşar peyniri, un, tuz, kabartma tozu ilave edip, karıştırın.

Kek kalıbını yağlayın. Harcı kalıba dökün.

Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında ortalama 45 dakika kadar pişirin.