



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TUZLU KEK

- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1,5 çay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı dolusu beyaz un
- 1 su bardağı haşlanmış sebze bürüksel lahanası, brokoli, havuç, patates, karnabahar
- 1 adet yeşil biber
- Yarım adet kapa biber
- 1 yemek kaşığı dolusu çörekotu

Sebzeleri çiçeklere ayırın, ya da iri iri doğrayın su ile haşlayın. Yumuşadığında soğuk suyun içine koyun. Sonra çıkarıp minik küpler halinde doğrayın. Biberleri de küp küp doğrayın. Yumurtaları derin kaseye kırın. zeytinyağı ve yoğurt ilave edip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve tuz ilave edip karıştırmaya devam edin. Kek hamurunun içine minik küpler halinde doğranmış sebzeleri kek hamurunun içine koyup dikkatlice harmanlayın. Orta boy bir tepsiyi yağlayıp kek hamurunu yayın. Üstüne çörek otu serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişirin.

