



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım paket margarin
1 demet ıspanak
1 adet havuç
1 adet pırasa
1 adet patates
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un

Pırasanın beyaz kısmı ince doğranır. Tavaya sıvı yağ konur. Sırasıyla pırasa, küp şeklinde doğranmış patates, rende havuç ve ince kıyılmış ıspanak atılır. En son tuz eklenir. Ispanak hafif solana kadar pişirilir, ateşten alınır. Derin bir kaba yumurta, yumuşak margarin konur mikserle iyice çırpılır. Üzerine süt, un, kabartma tozu katılır kısa süre çırpılır. Sonra pişmiş-soğumuş sebzeler katılır. Karışım yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika pişirilir.