



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TERİN KEK

2 orta boy kabak
1 büyük dilim balkabağı
1 adet patates
1 adet havuç
4 adet yumurta
Yarım demet dereotu
20-25 dal maydanoz
8-10 adet yeşil soğan
Aldığı kadar un
1 adet kabartma tozu
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kabakları soyuyoruz, rendeleyip suyunu sıkıyoruz. Balkabağı, patates ve havucu rendeliyoruz. Yeşillikleri ince ince doğruyoruz. Yumurtaları ayrı bir kapta köpük köpük olana kadar iyice çırpıyoruz. Bütün malzemeleri kek yapıyormuş gibi birleştiriyoruz. Koyu bir kek hamuru elde edene kadar un ilave ediyoruz ve yağlanmış tepsiye döküyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişiriyoruz ve dilimleyerek servis ediyoruz.