



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KİŞ

Malzemeler:

Hamur için:

20 orba kaşığı un

150 gr. margarin

1 ay bardađı su

İç malzemesi için:

1 adet kabak

1 demet taze sođan

2 adet domates

2 orba kaşığı tavuk eti

1 su bardađı bezelye

Sos malzemesi için:

1 su bardađı süt

100 gr. krema

2 adet yumurta

3 orba kaşığı un Tuz

Beyazbiber

Kırmızıbiber

Yapılışı:

Su, tuz, un ve margarini mutfak robotunda yoğurarak hamur hazırlayın. Hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin. Kenarları dışarı gelecek şekilde bir fırın tepsisine yayın. Sebzeleri yıkayıp, kabuklarını temizleyin. Küp şeklinde doğrayıp, tavuk eti ve bezelyeyle birlikte hamurun üzerine yayın. Sos malzemesini karıştırıp, sebzelerin üzerine dökün. 200 dereceli fırında 45 dk. pişirip, sıcak olarak servis yapın.