



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ KİS

MALZEMELER

Hamur Malzemesi
20 orba kasığı un
150 gr margarin
1 ay bardağı su
Malzemesi
1 kabak
1 demet taze soğan
2 domates
2 orba kasığı tavuk eti
1 su bardağı bezelye
Sos Malzemesi
1 su bardağı süt
100 gr krema
2 yumurta
3 orba kasığı un

YAPILIŞ TARİFİ

Su, tuz, un ve margarini mutfak robotunda yogurarak hamur haline getirin. Bu hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin. Sürenin sonunda kenarları dışarı gelecek şekilde fırın tepsisine yayın.
Sebzeleri yıkayıp, kabuklarını temizleyin ve ufak ufak doğrayın. Hamurun üzerine sebzeleri ve tavuk etini yayın. Bezelyeyi dökün. Sos malzemelerini iyice karıştırıp sebzelerin üzerine dökün.
Fırında 200 derecede 45 dakika pisirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.