



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ TART

20 corba kaşığı un
150 gr margarin
1 cay bardagi su
1 adet kabak
1 demet taze soğan
2 corba kaşığı tavuk eti
1 su bardağı bezelye
1 su bardağı sut
2 adet yumurta
3 tutam tuz
2 tutam beyaz biber
2 tutam kırmızı biber

Su, tuz, un ve yağı mutfak robotunda yoğurarak 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 pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.
