



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI KİŞ

125 gram tereyağı
2 su bardağı un
8 yemek kaşığı su (soğuk)
Tuz
İç harcı için:
1 adet havuç
2 adet kabak
8 yemek kaşığı süt
8 yemek kaşığı krema
2 yemek kaşığı hazır kek unu
2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber

Havucu soyup, ince ince doğrayın. Kabakları temizleyip, rendeleyin. Üzerine bir parça tuz atın. Ovalayıp, suyunu sıkın.

Havucu, kabağı, sütü, kremayı, kek ununu, dereotunu, tuzu ve karabiberi karıştırın. Kenarda bekletin.

Tereyağı ile unu elinizle yoğurun. Dolaptan çıkmış soğuk suyla karıştırın. Tuzunu ilave edin. 1 saat dolapta bekletin.

Tart kalıbını yağlayın. Kenarlarından 4 santimetre kadar yükselterek, hamuru yerleştirin. Üzerine hazırladığınız karışımı dökün.

175 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.

