



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ÇOBAN EKMEĞİ

4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 demet yeşil soğan
2 kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 kase haşlanmış mısır
1 kase haşlanmış dövülmüş nohut
50 gr margarin

Geniş bir kaptan unu ve mayayı karıştırın tuz kuru nane margarin ekleyin ve ılık su ile yoğurun macun kıvamına gelince içine ince doğranmış kırmızı biber ince doğranmış yeşil soğan mısır ve nohut ekleyin ve iyice yoğurun yağlanmış tepsiye dökün fırına verin.

