



## SEBZELİ KİŞ (HAZIR YUFKA)

2 yufka  
1 su bardağı süt  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı tereyağı  
İçi için:  
4 dal taze soğan  
10 zeytin  
100 gram peynir  
2 kabak  
1 havuç  
5 mantar  
Tuz, karabiber

Yuvarlak bir fırın kabının içine yufkaları kenarlardan sarkacak şekilde yerleştirin. Sarkan kısımlarını kesip içine yerleştirin. Sebzelerin hepsini aynı boyda kıyıp yufkanın üzerine yayın. Bir kabın içinde süt, yumurta ve tereyağını karıştırıp üzerine dökün ve 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. İstenirse kiş hamurunu un, tereyağı ve suyla da yapabilirsiniz. Ama yufkayla da gayet iyi sonuç alınabiliyor, hem de çok pratik oluyor.



Fotoğraf "şahbaz" tarafından gönderildi. 09.04.2015