



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KİŞ

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

1 su bardağı un

1/4 çay kaşığı toz şeker

Bir tutam tuz

6 çorba kaşığı soğuk tereyağı

1-2 çorba kaşığı çok soğuk su

Üzeri için:

1 adet ince kıyılmış kırmızı soğan

1'er adet haşlanmış kabak ve havuç

1 kase haşlanmış mantar

2 adet dolmalık kırmızı biber

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Karabiber

Robota unu, toz şekerini ve bir tutam tuzu aktarın. Soğuk tereyağını ilave edin. 2-3 dakika karıştırın. Üzerine 1 çorba kaşığı soğuk su ekleyin. Tekrar karıştırmaya devam edin. Hamur tamamen özleşip, toplanırsa su eklemenize gerek yok. Hamur toplanmadıysa 1-2 kaşık daha soğuk su ekleyebilirsiniz. Hamuru streç filme sararak, yarım saat buzdolabında bekletin.

Streç filmden çıkarıp, hamuru pizza hamuru kalınlığında açın. Üzerine yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine aktarın. İnce kıyılmış kırmızı soğanı hamurun ortasına, kenarlarından iki parmak kalınlığında boşluk kalacak şekilde yayıp, tuz ve karabiber serpin. Boş kalan kenarları birbirlerinin üzerine doğru, yan yana gelecek şekilde katlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, üzerine ince kesilmiş sebzeleri dizin. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Aynı ısıdaki fırında 20 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

