



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KİŞ

Elif Korkmazel

Hamuru için:

2 su bardağı un

100 gr tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

İçi için:

1 adet havuç

1 adet kabak

1 adet biber dolması

1 çorba kaşığı tereyağı

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

Bir kaptan hamur malzemelerini karıştırıp iyice yoğurun. Yağlanmış bir tart kabına hamuru döşeyin. İçi için havuç, kabak, dolmalık biberi küp küp doğrayıp 1 çorba kaşığı tereyağında sote edin. Hamurun üzerine döşeyin. Bir kaptan yumurta, süt, un, çirpin bu karışımı hamurun üzerindeki sebzeli karışımın üzerine dökerek 200 derecedeki ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 18.10.2024