



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MİNİ KİŞLER

3 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
250 gram margarin
1 adet havuç
1 adet kabak
1 adet soğan
1 çay bardağı bezelye
1 adet kırmızı biber
1 su bardağı süt
150 gram kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz

Havuç, kabak, biberler ve soğanı küp şeklinde doğrayın. Bezelyeyi de ekleyip yağda yumuşayınca kadar soteleyin.

Un ekleyerek yüksek ateşte 3 dakika kavurun. Sütü ekleyip karıştırın ve birkaç dakika pişirin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın.

50 gr rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip karıştırın.

Hamur için; un, yoğurt, margarin, kabartma tozu ve tuzu yoğurarak karıştırın. Unlanmış tezgahta bir merdane yardımıyla hamuru çok inceltmeden açın. Yuvarlak bir kalıp ile keserek yağlanmış muffin kalıplarının içine yerleştirin.

Hazırladığınız harcı içlerine doldurun. En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.

180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Ilık servis yapın.