



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUKLU KIŞ

20 orba kaşığı un
150 gr margarin
1 ay bardađı su
1 tane kabak
1 demet taze sođan
2 tane domates
2 orba kaşığı tavuk eti
1 su bardađı bezelye
1 su bardađı süt
100 gr krema
2 tane yumurta
3 orba kaşığı un
Yeterince baharat

Su, tuz, un ve margarini mutfak robotunda yoğurarak hamur haline getirin. Bu hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin. Srenin sonunda kenarları dışarı gelecek şekilde fırın tepsisine yayın. Sebzeleri yıkayıp, kabuklarını temizleyin ve ufak ufak doğrayın. Hamurun zerine sebzeleri ve tavuk etini yayın. Bezelyeyi dkn. Sos malzemelerini iyice karıştırıp sebzelerin üzerine dökün. Fırında 200 derecede 45 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.