



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.

---