

Kabakli Kis

Malzemeler

125 gram margarin

2 bardan un

8 yemek kasigi su (soguk)

Tuz

Harc Icin

1 adet havuc

2 adet kabak

8 yemek kasigi sut

8 yemek kasigi krema

2 yemek kasigi kekun

2 yemek kasigi kiyilmis dereotu

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Havucu soyup, ince bir sekilde dograyalim.

Kabaklari temizleyip, rendeleyelim.

Uzerine bir parca tuz atalim.

Ovalayip, suyunu sikalim.

Havucu, kabagi, sutu, kremayi, kekunu, dereotunu, tuzu ve karabiberi karistiralim.

Kenarda beklesin.

Margarin ile unu elinizle yoguralim.

Dolaptan cikmis soguk suyla karistiralim.

Tuzunu ekleyelim.

1 saat dolapta bekletelim.

Tart kalibini yaglayalim.

Kenarlarindan 4 cm. kadar yukselterek, hamuru yerlestirelim.

Uzerine hazirladiginiz karisimi dokelim.

175 derecedeki firinda 30 dakika pisirelim.

ellerimize saglik.