



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KİŞ

www.schaer.com

160 g Schär Farina
100 g tereyağı
100 g lor peyniri
1 yumurta sarısı
Tuz

Unu bir kaseye eleyin. Parçalara ayırdığınız tereyağını ekleyerek güzelce yoğurun. Lor peynirini ve yumurta sarısını ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Büyükçe bir beze haline getirdiğiniz hamurun üzerini kapatın ve 20 - 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Hamuru 2 kat pişirme kağıdı arasına koyun ve oklavayla açın. Açtığınız hamuru, kenarları yukarıda kalacak şekilde yuvarlak bir kalıba yerleştirin ve istediğiniz iç malzemesiyle doldurun. Önceden 180 °C ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

Not: 150 g küp şeklinde doğranmış domates, 400 g rendelenmiş ve tuzlanmış kabak ve 140 g rendelenmiş peyniri karıştırın. Doğranmış soğanı 1 yemek kaşığı zeytinyağında hafifçe kavurun. 20 g Parmesan peyniri, 125 ml krema, 125 ml süt ve 3 yumurtayı karıştırın. Tuz, karabiber ve muskatla tatlandırın ve soğanları ekleyin. Domates, kabak ve rendelenmiş peyniri kiş tabanına yayın ve üzerine yumurtalı karışımı dökün.

