



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI KIŞ

Özgür Şef

İspanak
4 çorba kaşığı tereyağı
3 yumurta
2 su bardağı un
1 kg. kabak
1 fincan krema
Karabiber
3 yumurta Kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker

Önce hamuru yapalım çünkü en az 30 dakika kadar dolapta dinlendireceğiz. 2 su bardağı unu, hamur yoğurma kabında ya da mermer tezgâhın üzerine ince bir elek ile eleyerek havalandırın. 3 kaşık tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı şekeri ve 2 yumurtayı karıştırıp iyice yoğurup, biraz sert kıvamda bir hamur hazırlayın ve dinlenmeye bırakın. Daha sonra hazırlanan hamuru bir merdane yardımıyla bıçak sırtı kalınlığında açın. Tart kalıbınız varsa her yerini tereyağı ile yağlayın ve unlayın. Eğer tart kalıbınız yoksa fırına girebilecek bir payreks kullanabilirsiniz. Hamuru yavaşça kalıbın içine yatırın, bu sırada yırtılan yerleri varsa, fazla parçalar ile yamayın. Kenarından çıkan parçaları da bıçak ile kesin. Üzerine çatal yardımıyla delikler açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika ön pişirme yapın. Tam pişmeyecek ama tart hamuru kendini tutacak. Diğer tarafta kabağları rendelerek tereyağında soteleyin. Başka bir karıştırma kabına 1 yumurta, 2 çorba kaşığı un, tuz dökülerek çirpin. İspanak ekleyin ve kaşarı da içine ekleyip akışkan bir harç elde edin. Daha sonra hazırladığınız iç hamur, bu tart hamurunun üzerine boşaltılır. 180 derece fırında 20 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir. İsterseniz soğuk, isterseniz sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Not: Kiş yapmak biraz zordur, eliniz alışana kadar birkaç deneme yapmanız gerekecek ama birkaç tecrübeden sonra hem kişleri hem tartları ustalıkla yapabileceksiniz.