SEBZELİ KİŞ

Emine Beder

1 YUMURTA
1/2 PAKETTEREYAĞI VEYA MARGARİN
2 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
2,5 SU BARDAĞI UN
Vı PAKET KABARTMA TOZU
TUZ
ÜZERİ İÇİN:
2 ORTA BOY KABAK
1 ORTA BOY HAVUÇ
1 YUMURTA
100 GR BEYAZ PEYNİR VEYA LOR PEYNİRİ
1 PAKET KREMA
4-5 DALTAZE SOĞAN
1 DEMET MAYDANOZ
75 GR KAŞAR RENDESİ
TUZ

Unun içine erittiğimiz yağı, yoğurdu, yumurtayı, kabartma tozunu, tuzu ekleyip yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Kabağı, havucu rendeleyin. Süzgece alıp tuz serpin. 10 Dakika suyunun süzülmesini bekleyin. 20 - 25 cm çapında kelepçeli kalıbı yağlayıp un serpin. Hamuru kalıp büyüklüğünde açıp içine yerleştirin. Kenarlarını 1 cm yükseltin. 190 derece ısılı fırında hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin. Sebzeli harcın içine kıyılmış soğanı, maydanozu, yumurtayı,beyaz peyniri, kremayı ilave edip karıştırın ve kalıba yayın ardından üzerine kaşar serpin. Fırının üst rafında, fırını üstten ısıtarak üzeri pembeleşinceye dek pişirerek fırından alın.



© lezzetler.com tarif no:92073 • adı:Sebzeli Kiş • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:11