GLUTENSİZ KİŞ

Çölyakla Yaşam Dergisi

Hamuru için:
50 gr eritilmiş margarin
50 ml sıvı yağ
50 gr yoğurt
1 adet orta boy haşlanmış patates
7 gr kabartma tozu (dr outker)
1 tutam tuz
150 gr mısır unu
İç Malzeme:
300 gr mantar
2 yumurta
Az tuz
100 gr tikveşli krema
Az doğranmış maydanoz
100 gr kaşar peyniri (rende)

Patatesi rendele ve hamur için tüm malzemeleri karıştır. Mantarı doğrayın ve soteleyin. Sotelenmiş mantarı ocaktan alın, soğumaya bırakın. Diğer iç malzemeleri ile karıştırın. Kiş hamurunu yuvarlak bir turta kalıbına açarak yerleştirin ve iç harçtan ekleyin. 180 derece fırında 30 dk pişirin.



© lezzetler.com tarif no:125489 • adı:Glutensiz Kiş • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:45