



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PASTIRMALI KUZU ETLİ KİŞ

- 3,5 su bardağı un
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 50 gr eritilip ılınmış margarin
- İç harcı için:
- 250-300 gr kuşbaşı kuzu eti
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kavanoz bezelye-havuç-patates konservesi
- 6-7 dilim çemersiz pastırma
- Taze çekilmiş karabiber
- Üzeri için:
- 1 yumurtanın sarısı
- Haşhaş tohumu
- 1 kase rendelenmiş taze kaşar peyniri

İç malzemesi için kuşbaşı eti iyice ısıtılmış döküm tavada suyunu çekene dek kavurun. Tereyağını ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Garnitürü ve 1 bardak sıcak suyu ilave edin. 15 dakika pişirip ocaktan alın. Taze çekilmiş karabiberi ve küçük küçük doğranmış pastirmaları ekleyip karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru için tüm malzemeyi mutfak robotuna aktarın. Pürüzsüz orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan üçte ikisini un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile 2-3 ml kalınlığında açın.

Açtığınız hamuru yağlanmış ısıya dayanıklı bir fırın kabına kenarlarından yukarı doğru çıkacak şekilde bastırarak yayın.

Hamurun üzerini tabanından delmeyecek şekilde çatalla hafifçe delikler açın ki fırında pişerken kabarmasın.

Hamur kalıbın içindeyken buzluğa yerleştirin. 15 dakika kadar bekletin.

Bekleme sürecinde kalan hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde açın. Bisküvi kalıplarıyla hamurdan şekilli küçük küçük hamurlar elde edin. Her hamurun üzerine yumurta sarısı sürün, çörek otu serpin.

Hamuru buzluktan alın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

Piştirme süreci bitince hemen fırından alın ve iç malzemeyi içine aktarın. Malzemenin üzerine önce rendelenmiş kaşar peynirini serpin, sonra da küçük hamurları gelişigüzel yerleştirin.

Yarı pişmiş ıspanak harcı içinde olan hamuru tekrar fırına verin. Isıyı 170 dereceye indirin.

Üzerindeki hamurlar iyice kızarıncaya fırından alın. Dilimleyip servise hazır edin.



