KİRAZ DOMATESLİ PATLICANLI KİŞ

Malzemeler:
28 cm tart kalıbı
Tart hamuru için:
75 gr tereyağı
1+1/4 su bardağı un
1 çay kaşığı pul biber
1/2 su bardağı eski kaşarpeyniri, rendelenmiş
1 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı soğuk su
Tuz
Karabiber
Kirazi domates sosu:
600 gr kiraz domates
3 diş sarımsak, ince kıyılmış
1 çorba kaşığı kekik
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz,
Karabiber
Patlıcanlı kısım için:
2 su bardağı közlenmiş patlıcan
2 diş sarımsak, ezilmiş
1 çorba kaşığı kekik
3 yumurta, çırpılmış
Tuz,
Karabiber

Tart hamuru:
Tereyağını bıçakla küçük kesin ve una karıştırarak yoğurun. Pul biber, eski kaşarpeyniri, tuz ve karabiberi ekleyin. Yumurtayı soğuk suyla çırpıp hamura ilave edin. Yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun. Filme sarın ve buzdolabında 30 dakika bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Hamuru tart kalıbına yayın ve çatalla birkaç delik açıp 15 dakika pişirin. Közlenmiş patlıcan, sarımsak, kekik, yumurta, tuz ve karabiberi blender'dan geçirin. Tulum peynirini ekleyin. Karışımı tart hamurunun üzerine döküp 25 dakika daha pişirin. Fırından alın, üzerine kiraz domatesleri koyun ve servis yapın.

Kiraz domates sosu:
Teflon tavaya tüm malzemeyi koyun. Ara ara tavayı sallayarak çok kısık ateşte 45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:21032 • adı:Kiraz Domatesli Patlıcanlı Kiş • gönderen:ömer • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:59