



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI KIYMALI KİŞ

Hamuru için;
25 gr bitkisel margarin
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 su bardağı un
İç harcı için;
1 demet pazı (500 gr)
150-200 gr az yağlı dana kıyma
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml) (1 su bardağı süt ve 1/2 su bardağı yoğurt da kullanılabilir)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

İç harcı için; soğanlar incecik yemeklik doğranır. Pazıların yaprakları ayrılır, sapları yıkandıktan sonra incecik doğranır.

Kıyma, sıvıyağ ve pazı sapları orta boy bir tavaya koyulup karıştırılarak 2-3 dakika kavrulur. Soğan, biber, tuz ve karabiber eklenip 3-4 dakika daha kavrulur. Sonra da ocaktan alınır.

Hamurun hazırlanması için; un derin bir kaba koyulup tuz ve kabartma tozu eklenir. Oda sıcaklığında yumuşamış olan yağ ve yoğurt ilave edilip yoğurmaya başlanır. Kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayan hamur toplanıp üzeri örtülerek oda sıcaklığında 30 dakika bekletilir.

Üzeri için; süt kreması ve un bir kaseye koyulur. Tel çırpıcıyla çırpmaya devam edilerek yumurtalar da eklenir. Rendelenmiş peynir, tuz ve karabiber serpilip karıştırıldıktan sonra bu karışım soğumuş olan pazılı harca ilave edilir.

Dinlenen hamur 24-28 santim çapındaki yağlanmış bir tart kalıbına yayılır.

Hamur çatalın ucuyla 4-5 yerinden delinir. Hazırlanan pazılı harç hamurun ortasına aktanılır. İstenirse domates dilimleriyle süslenebilir,

5 dakika önceden 180 dereceye ayarlanan fırında 35 dakika pişirilir. Dilimlenir ve servise sunulur.