



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PASTIRMALI KİŞ

Malzemeler:

Kiş hamuru:

1 ay bardağı yoğurt

1 ay bardağı sıvı yağ

3 orba kaşığı margarin

1 paket kabartma tozu

300 gram un

Yeteri kadar tuz

Üzeri için:

2-3 adet pırasa

Az miktarda sıvı yağ

8-10 dilim hindi pastırması

1 adet yumurta

200 ml krema

1 su bardağı taze kaşar peşniri

1 ay kaşığı tuz

Üzeri için kırmızıbiber

Hazırlanışı:

Kiş hamuru malzemesini yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında olunca fırın kabınıza elinizle yayarak yerleştirin. Çatalla bir kaç yerden delin. 170 derecede 20 dakika pişirin. Pırasaları temizleyip yıkadıktan sonra 2 santim kalınlığında doğrayın. Çok az sıvı yağla tuzunu ekleyip soteleyin. Pişen pırasaları kiş hamurunun üzerine yayın. Pastırmaları dizin. Kremayı yumurtayla çırpıp pastırmaların üzerine gezdirin. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine yayın. Kırmızı pul biber serpin. 170-180 derecede 20-25 dakika pişirin. Sıcak olarak servise sunun.