



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KİŞ

2 su bardağından biraz fazla un,
150 gram küp kesilmiş tereyağı,
5 kahve fincanı buzlu su,
bir tutam tuz.

Üzerine:

150 gram jambon,
yarım su bardağı zeytin,
1 adet domates,
2 adet rendelenmiş kaşar peyniri,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,
4 kahve fincanı krema,
1.5 su bardağı süt,
2 adet yumurta,
yarım su bardağı un,
tuz,
karabiber

Hamur malzemesini geniş bir kaba alıp, yoğurun. 1 saat dolapta bekletin. Fırın kabını yağlayın. Hamuru yayın.

Çatal ile her tarafının delin. Jambon, zeytin ve domatesi küp küp dorayın.

Rendelenmiş havuç ve kaşar peyniri ile hamurun üzerine yayın. Süt, krema, un ve yumurtayı ayrı bir kapta karıştırın. Malzemelerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45 dakika pişirin.