



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ PEYNİRLİ KİŞ

<https://cook.com.tr>

Ezine Keçi Peyniri 50 Gram
Cheddar Peyniri 50 Gram
Rokfor Peyniri 50 Gram
Un 2 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Su 3 Yemek Kaşığı
Tereyağı 125 Gram
Yumurta 3 Adet
Krema 200 Mililitre
İnek Sütü 1 Çay Bardağı

Küp küp kesilmiş soğuk tereyağı ve un, bir tutam tuzu önce mikserin hamur ucu ile karıştırıp, daha sonra elde yoğurup toparlayın. Daha sonra hamur gıda ile temas edeceğinden COOK Polietilen film ile sarıp 15 - 20 dakika buzdolabında bekletin. Buzdolabından alınan hamuru unlanmış tezgahta merdane ile açın. (Kiş kalıplarının kenarları da dikkate alınarak kalıptan daha büyük açılmalıdır). Açılan hamuru merdaneye sararak, yağlanmış kiş kaplarının içine, elle hafif bastırarak yerleştirin. Kalıptan sarkan hamurun üzerinden merdane geçerek fazlalıkları alın. Kiş hamurunun kabarmaması için üstüne çatal batırılarak delikler oluşturun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin.

Krema çırparken içine teker teker yumurtaları ve sütü ekleyin. Pişen kiş hamuruna, iç malzemesi olan peynir karışımını doldurduktan sonra üzerine kremalı karışımı dökün ve tekrar fırına verilerek kızarıp malzemeler katılaşana kadar yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.

Not: Aynı malzemeyi 26 cm.lik fırın kabında tek parça olarak da pişirebilirsiniz.

