



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR SEBZELİ KİŞ

<https://www.ruhundoysun.com>

HAMUR İÇİN:

200 g Tam buğday un
1/2 tatlı kaşığı Şeker
1/2 tatlı kaşığı Tuz
125 g Tereyağı
4 yemek kaşığı Soğuk su

KİŞ İÇİN:

1 demet Yabani kuşkonmaz
300 g Pazı veya ıspanak
10 adet Çiğdem
2 adet Yumurta
200 ml Krema
2 yemek kaşığı Süt
100 g Tulum peyniri
100 g Kaşar peyniri
1/4 tatlı kaşığı Muskat
Tuz ve karabiber

Mutfak robotunda un, şeker ve tuzu karıştırın.

Tereyağını ufak küpler halinde doğrayıp una ekleyin ve iri kum tanesi kıvamına gelene kadar çevirin.

Azar azar suyu ilave edin. Fazla karıştırmadan ve yoğurmadan hamur kıvamını alır almaz yuvarlak yapın ve streçe sarıp buzdolabına kaldırın. 20 dakika dinlendirin.

Unladığınız tezgahta, hamuru kalıbın kenarlarından 2[?]şer santim taşacak şekilde açın. Kalıba yerleştirip kenarlardan sarkan fazla hamurları kesmek için merdaneyle üzerinden geçin. Hamurun tabanını çatalla birkaç kez delip kullanana kadar tekrar buzdolabına kaldırın.

Fırını 180 derece fanlı ayarda ısıtın.

Hamurun üzerine pişirme kağıdı yerleştirin ve kuru bakliyatı üzerine bocalayın. Fırında bu şekilde 15 dakika pişirin. Üzerindeki ağırlığı ve kağıdı kaldırıp 10 dakika da pişirin. Fırından çıkarıp kenara alın.

Kalan kuşkonmazların sert kısımlarını ve çiğdemlerin uçlarını ayıklayın. Bir kaç adet kenara ayırın, kişi fırına vermeden önce süslemek için kullanacaksınız.

Tüm ot ve sebzeleri yumuşayana kadar haşlayıp kenara alın. Hepsini mutfak robotunda ufalayın.

Bir kaptaki yumurtaları çirpin. Krema ve sütü ekleyip, karıştırın. Peynirleri ilave edin. Sebzeli karışıma peynirli karışımı iyice yedirin. Tuz, karabiber ve muskatı ekleyin.

Karışımı bekleyen hamurun içine dökün. Bütün bıraktığınız kuşkonmazları, pazı ve çiğdemleri kişinin üzerine dizin. Yaklaşık 40 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:139744 • adı:Bahar Sebzeli Kış • gönderen:Yağ Satarım Bal Satarım • indirme tarihi:26.03.2025 - 16:36