



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BROKOLİLİ MANTARLI KİŞLOREN

[Sahrap Soysal](#)

Hamuru için;
250 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
Üzeri için;
1 su bardağı konserve mantar
250 gr brokoli
1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml)
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 çay bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri (dil peyniri de kullanabilirsiniz)

Brokolileri çiçek demetleri gibi küçük parçalara ayırın. Saplarını kesip çiçek kısımlarını yıkayın, Kaynayan tuzlu suda 5 dakika kadar haşlayıp süzün. Üzerine tavla zarı formunda doğradığınız mantarları ekleyip bir kenarda bekletin.

Hamuru hazırlamak için; unu derin bir yoğurma kabına koyun. Üzerine tuzu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Yumuşamış margarin, yoğurdu, yumurta sarılarını, ilave edip yoğurmaya başlayın. Malzemeler birbirine iyice karışincaya kadar yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında olan ve ele yapışmayan hamuru toplayıp üzerini bir mutfak peçetesiyle örterek oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.

Diğer taraftan, üzeri için; süt kreması ve sütü orta boy bir kaseye koyun. Tel çırpıcıyla çırpmaya devam ederek yumurtaları ekleyin. Son olarak, rendelenmiş peyniri ve mantarlı brokoliyi katıp karıştırın. Tuz ve karabiberi serpip karıştırarak bir kenarda bekletin. Dinlenen kişloren hamurunu 30-35 cm çapındaki büyük boy ve yağlanmış bir tart kalıbına, kenarlarını 3 cm yükselterek yayın. (En büyük boy borcam da kullanabilirsiniz). Hamuru çatalın ucuyla 7-8 yerinden delin. Hazırladığınız brokolili malzemeyi hamurun üzerine aktarın. Fırını 180 derece alt-üst konuma ayarlayıp, 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında 45-50 dakika, kenarları iyice sarı-kahverengi oluncaya kadar pişirdiğiniz kişloreni çıkarın. Dilimleyin ve sıcak sıcak servise sunun.

Not: bu hamur kalıbınıza fazla gelebilir. İsterseniz hamurdan greyfurt büyüklüğünde bir parça alıp, naylona sararak buzlukta bekletebilirsiniz. Başka zaman küçük bir kişloren yapmak için kolaylık sağlayacaktır.