



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MANTARLI KİŞ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 - 3 tutam tuz

125 g tereyağı

1 yumurta

3 - 4 yemek kaşığı süt

İç malzeme:

300 g mantar

2 adet kırmızıbiber

1 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yumurta

1 su bardağı krema

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Üzeri için:

15 adet kiraz domates

Kalıp:

5 adet pişirme kalıbı (Ø 12 cm)

Kalıpları margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine tuz, tereyağı, yumurta ve sütü ekleyip yoğurun. Hamuru 5 eşit parçaya bölün. Her birini merdane ile biraz açıp eliniz ile hafifçe bastırarak kalıpların taban ve yanlarını kaplayacak şekilde yayın. Çatal ile hamuru birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

Mantarları 2-3 mm kalınlığında dilimleyip tavaya alın. Arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Suyunu tamamen çekince ocaktan alıp bir tabağa dökün. Biberleri 0,5 cm kalınlığında kesip tavaya alın. Üzerine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyip orta ateşte yumuşayınca kadar yaklaşık 3 dakika pişirin. Ocaktan alıp mantarın üzerine dökün.

Yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Rendelenmiş kaşar peyniri, mantar ve biberi ilave edip kaşık ile karıştırın. Karışımı hazırladığınız kiş tabanlarının üzerine paylaşın.

Domatesleri dilimleyip üzerlerine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169449 • adı:Domatesli Mantarlı Kış • gönderen:Gül • indirme tarihi:11.04.2025 - 13:37