



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ KİŞ

Kiş hamuru için:

1,5 su bardağı un

Yarım su bardağı tereyağı

Yarım çay kaşığı ile tuz

2 yemek kaşığı ile buzlu soğuk su

Üzeri için:

1 su bardağı krema

1 su bardağı ile rendelenmiş beyaz peynir

4 tane domates

1 yemek kaşığı ile zeytinyağı

1 tatlı kaşığında kimyon tohumu (ya da kekik)

1 dal biberiye

Yarım çay kaşığı tuz

Tart hamurunu hazırlamak ile işe başlıyoruz ; unumuzu ve tuzumuzu mutfak robotuna koyuyoruz.(hamur aparatını takın)

Küçük parçalar halinde kestiğimiz ve derin dondurucuda beklettiğimiz tereyağı küplerini de mutfak robotuna ekleyin ve karıştırın.

Tart hamurumuz küçük topaklar haline geldiği zaman azar azar soğuk su ilave edin ve yoğurmaya devam edin. Toparlanan hamurumuzdan birazcık alıp , unladığımız kağıt üzerine koyun ve üzerine bastırarak paketleyin.

Daha önceden hazırlamış olduğumuz kiş hamurunu ortalama 26 cm boyutundaki yağlanmış tart kalıbına bastırarak koyun ve serin.

Kenarlarını tart kalıbımıza uyumlu olması için yukarı doğru kaldırın.

Kremamızı tart kalıbının orta kısmına doğru döküyoruz.

Beyaz peynirimizi rendeleyip yada ufalayıp üzerine serpin.

Daha önceden 200 derecede ısıtmış olduğumuz fırınımızda 30 ile 40 dakika arasında pişiriyoruz.

Tartımızı renk aldıktan sonra fırınımızdan çıkarıyoruz.

Kimyon ve ince ince kıydığımız biberiyeleri ekleyip 10 15 dakika kadar daha sürekli kontrol ederek pişiriyoruz.

Son olarak fırından çıkardığımız tartımızı bir müddet oda sıcaklığında beklettikten sonra ılık bir şekilde sunum yapıyoruz.



