DOMATESLİ VE ISPANAKLI KİŞ

Hamur için:
400 g un
200 g Pınar Tereyağı
1 tutam tuz
2 adet yumurta
İçi İçin:
250 g Pınar Süzme Peynir
½ su bardağı Pınar Krema
1 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş Pınar Taze Kaşar
400 g ıspanak
200 g doğranmış çiğ badem
Tuz
Karabiber
Kiraz domates

Hamuru için un ve Pınar Tereyağı'nı elinizle kum gibi olana kadar ufalayın. Tuz ve yumurtayı ekleyip hamur kıvamına gelinceye kadar hızlıca yoğurun. Kıvam alan hamuru iki yağlı kağıt arasında tart kalıbınızın büyüklüğünde açın.
Hamuru tart kalıbınızın içine yerleştirip kenarlarına şekil verdikten sonra çatalla tabanına delikler açın. Ardından üzerine yağlı kağıt serip ağırlık yapması için üzerine bolca bakliyat dökün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika kadar ön pişirme yapın. Sürenin sonunda tartın üzerindeki yağlı kağıt ve bakliyatları alıp 10 dakika daha pişirin.
Harcı için ıspanakları ince ince doğrayın. Bir kasede krema, Pınar Süzme Peynir, yumurta, Pınar Taze Kaşar ve baharatları ekleyip çırpın. Doğradığınız ıspanak ve bademi ekleyip karıştırın. Fırından çıkan tart kalıbınızın içine bu harcı döküp, üzerine belirli aralıklarla kiraz domates dizin ve 20–25 dakika daha pişirin.
15- 20 dakika oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra servis yapın.