



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI KİŞ

4 adet enginar
Yeteri kadar su
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet soğan
2-3 dal kereviz sapı
2 adet domates
1 çay bardağı bezelye
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı silme un
5 dal kekik
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
2 su bardağı un
1 adet yumurta
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
Yarım su bardağı su
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı su

Enginarlarınızı tuzlu ve limonlu suda 25 dakika kadar haşlayın. Sudan çıkarıp süzün ve kuşbaşı doğrayıp bir kenara alın. Soğanları piyazlık doğrayın. Kereviz saplarını ve domatesleri de küp küp doğrayın. Kereviz saplarını, bezelyeleri ve domatesleri bir tencerede un ve tereyağıyla birlikte 10 dakika kadar kavurun. Üzerine yarım su bardağı kadar sıcak su ekleyip 15-20 dakika pişirip bir sos elde edin. Sosunuzun içine doğradığınız enginarları, tuzu, karabiberi ve kekiği de ekleyip suyunu çekene kadar iyice pişirin. Kiş hamuru için unu geniş bir yoğurma kasesine alıp ortasını havuz gibi açın. Yumurta, tereyağı ve tuzu bu çukura boşaltıp karıştırmaya başlayın. Yavaş yavaş su ekleyerek, pürüzsüz bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle kapatarak 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru iki parçaya bölün. Bir parçasını merdane yardımıyla 1 santimetre kalınlığında açıp orta boy yuvarlak fırın kabınıza kenarlarından birer santimetre sarkacak şekilde yerleştirin. Sebzeli harcınızı hamurun üzerine boşaltıp yayın. Kalan hamuru da kalıp büyüklüğünde açıp malzemelerin üzerine kapak gibi yerleştirin. Kenarlardan sarkan hamurları üzerine kapatarak etrafını iyice mühürleyin. Su ile yumurta sarısını çırpıp bir fırça ile hamurun üzerine sürün. Hamura bıçağın ucuyla minik kesikler atın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:144267 • adi:Enginarlı Kiş • gönderen:zehra teyze • indirme tarihi:03.04.2025 - 16:10