



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI KİŞ

Malzemeler

Kiş hamuru:

350 gr. un

1 çay kaşığı tuz

225 gr. katı yağ (2 cm.'lik küpler haline getirilmiş)

45 ml. soğuk su

Sıvı yağ

Enginarlı harç:

3,5 lt. süt

3,5 lt. krema

6 adet yumurta

10 gr. tuz

1/2 çay kaşığı beyaz biber

Biraz rendelenmiş muskat

150 gr. gravyer

250 gr. ince doğranmış enginar kalbi

Zeytinyağı

Mutfak Robotu'nun hamur yoğurma aparatını takın. Unun yarısını, sıvı yağı ve tuzu mutfak robotuna koyun. Önce düşük hızda çalıştırmaya başlayın ve üzerine katı yağ ekleyerek karıştırmaya devam edin. Yağın tümü unla karıştıncaya kadar hızı orta dereceye getirerek çalıştırın. Daha sonra mutfak robotunun hızını düşürün. Su ekleyip 10 saniye daha çalıştırdıktan sonra durdurun. Hamuru robottan alın. Elinizle parçalanmış hamuru bütün hale getirin. Ağız kapalı bir kaptan en az bir saat buzdolabında bekletin. Hamuru oklava yardımıyla 22.5 cm. büyüklüğünde ve 5 cm. kalınlığında açın. Kelepçeli bir kalıbı sıvı yağla yağlayın. Açtığınız hamuru kalıba ellerinizle kenarlarını bastırarak yerleştirin. Fırını 190° C'de ısıtın ve kalıbı fırının orta katına koyun. 40 dakika üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Hamuru fırından alıp soğumaya bırakın. Enginarlı Karışım için; Süt ve kremayı büyük bir tavada orta ateşte pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. 3 yumurta, krema ve süt karışımının yarısı ile 3 çay kaşığı tuz, beyaz biber ve muskatı mutfak robotu'nun blender haznesinde düşük hızda bir dakika kadar karıştırın. Kalan 3 yumurta, krema ve süt karışımını da ilave edip mutfak robotunda karıştırmaya devam edin. Mutfak robotu'nun karıştırma haznesine doğrama bıçağını takın. Taze soğanları robotta doğrayın. Enginarları ve doğradığınız soğanları kısık ateşte 20 dakika yumuşayınca kadar kızartın. Kremalı karışıma önce enginarları, ardından rendelediğiniz gravyeri ekleyin. Hazırladığınız iç malzemesini tart hamurunun üzerine boşaltın. 180° C'deki fırında 1 saat üzeri kahverengileşinceye kadar pişirin.