



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MANTARLI KİŞ (FRANSA)

Malzemeler:

Hamuru için
2 su bardağı un
2 yumurta
125 gr. margarin
Tuz
İç malzemesi
250 gr. ıspanak
1 kase mantar
3 yumurta
1 bardak süt
125 gr. kaşarpeyniri
1 soğan
Tuz
Karabiber
Mısırözü yağı

Yapılışı:

İçin yapılışı:

Soğanlar ve mantarlar küp küp doğranır. Bir tencereye az Mısırözü yağı konur. Önce soğanlar sonra mantarlar sotelenir. Ispanaklar saplarıyla doğranır ve tencereye ilave edilir. Tuz ve baharatlar katılır, az çevrilip altı kapatılır.

Hamurun yapılışı:

Unun ortası havuz biçiminde açılır. İçine margarin, 2 yumurta, tuz eklenip yoğrulur. Hamur haline gelince fırın kabı büyüklüğünde açılır. Fırın kabı önce yağlanır, peşinden unlanır. Açılan hamur kaba yerleştirilir. Fırın kabından taşanlar kesilir, tekrar açılıp fırın kabının zeminine yerleştirilir. 3 yumurta, dilimlenen kaşar peyniri, süt bir kasede çırpılır. Hazırlanan içte bu kaseye konur ve karıştırılır. Karışım hamurun üstüne dökülür. Tekrar dilimlenmiş kaşar peynirleri üzerine konur. 150 derecede ısıtılmış fırında pişirilir.