



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MİNİ KİŞ

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

400 gr un

200 gr tereyağı

1 tutam tuz

2 adet yumurta

1-2 yemek kaşığı su (gerekirse)

İç harcı için:

2 su bardağı krema

3 adet yumurta

1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar

2 avuç ıspanak

12-14 dilim çemensiz pastırma

Tuz

Karabiber

Muskat

Hamuru için un ve tereyağını elinizle kum gibi olana kadar ufalayın. Tuz ve yumurtayı ekleyip hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Kıvam alan hamuru 2 yağlı kağıt arasında tart kalıbınız büyüklüğünde açın.

Hamurunuzun kiş kalıplarınızdan rahat çıkması için yağlı kağıttan iki tane şeridi kalıbın içerisine yerleştirin.

Hazırladığınız kiş hamurunu küçük kiş kalıplarının içerisine yerleştirip kenarlarına şekil verin, ardından çatalla tabanına delikler açın. Ardından üzerine küçük kestiğiniz yağlı kağıtları serip ağırlık yapması için üzerine bakliyat dökün ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika ön pişirme yapın. Sürenin sonunda tartın üzerindeki yağlı kağıt ve bakliyatları alıp bu şekilde bir 10 dakika daha pişirin. İç harcı için, ıspanak ve pastırmaları ince ince doğrayın. Bir kaseye krema, yumurta, eski kaşar ve baharatları koyup çırpın. Doğradığınız ıspanak ve pastırmaları ekleyip karıştırın. Fırından çıkan kişlerinizin içerisine bu harcı pay edin ve 30 dakika daha pişirin. Fırından çıkan kişlerinizi 15 dakika oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

