



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU & MANTARLI KİŞ

Malzemeler:

6 parça kalın dilimlenmiş dana jambon (salam)

200 gram mantar

1 adet orta boy soğan

1 su bardağı krema

Yarım su bardağı süt

3 adet yumurta

50 gram rendelenmiş kaşar peyniri

150 gram milföy hamuru

Yeteri kadar tuz karabiber

Yeterli miktarda zeytinyağı

Hazırlanışı:

Tavada zeytinyağını kızdırın. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanı tavaya alın, soteleyin. Şerit halinde kesilmiş dana jambonları ve doğranmış mantarları ekleyip soteleyin. Mantarlar suyunu bırakana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip tavayı ateşten alın. 30 cm. çapında yuvarlak bir cam kabı yağlayın. Milföy hamurunu, cam kabın kenarlarını da kaplayacak şekilde, tüm kaba elinizle yayın. Yuvarlak bir kabın içerisinde krema, süt ve yumurtaları çatal yardımıyla karıştırın. Bu karışımı jambonlu ve mantarlı karışıma ekleyip iyice karıştırın. Milföy hamuru ile kaplı cam kaba harcı dökün. En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 180 derecelik fırında 40 dakika pişirin.