



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI KİŞ

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

Kabaklı karışım:

2 adet kabak (orta boy)

5 - 6 adet mantar

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı krema

2 yumurta

50 g eritilmiş tereyağı

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı karabiber

0,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 çay bardağı yoğurt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 çay kaşığı tuz

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x30 cm)

Kabakları 2-3 mm kalınlığında halka şeklinde dilimleyin. Kabakların yarısını 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile orta ateşte hafif pembeleşinceye kadar arada karıştırarak pişirin. Kalan kabakları da aynı şekilde pişirip soğumaya bırakın.

Mantarları 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile arada karıştırarak hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Krema, yumurta, eritilmiş tereyağı, tuz ve karabiberi derin bir kaba alın ve çatal yardımı ile iyice çirpin. Üzerine rendelenmiş beyaz peynir ve kaşar peynirini ekleyip karıştırın. Üzerine pişirdiğiniz kabak ve mantarları ekleyip karıştırın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine yoğurt, sıvı yağ ve tuzu ekleyip yoğurun. Hamurun yarısını kalıbın tabanına bastırarak yayın. Kalan hamuru, kalıbın kenarlarında yükseklik oluşturacak şekilde bastırarak yayın. Sebzeli-peynirli karışımı kalıptaki hamurun üzerine alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp arzuya göre pul biber veya tane karabiber ile süsleyerek sıcak veya ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169465 • adı:Kabaklı Kiş • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:46