



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI KİŞ

<https://cook.com.tr>

Kabak 3 Adet  
Eski Kaşar 150 Gram  
Un 2 Su Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Dereotu 0.5 Demet  
Karabiber 1 Tutam  
Tereyağı 125 Gram  
Sarımsak 1 Diş  
Taze Soğan 2 Dal  
Yumurta 3 Adet  
Krema 200 Mililitre

Tereyağını küçük küpler halinde kesip bir kaba koyun. İçine un, 1 yumurta ve 1 tutam tuz ekleyip mikserin hamur çırpma teli ile pütür pütür olana kadar karıştırın. Daha sonra elinize COOK eldiveninizi takıp, hamur haline gelinceye kadar iyice yoğurun. Yoğurulan hamuru, gıdaya temas edeceği için COOK Polietilen Streç ile kaplayıp buzdolabında tercihan 1 saat dinlendirin.

Kabakları rendeleyin, üzerine tuz serpip 10 dakika bekletin. O sırada, taze soğanları ince ince doğrayın. Kabakları elinizle iyice sıkıp bir kaba alın. İçine taze soğanı, kaşar rendesini, ezilmiş sarımsağı koyup karıştırın. Tuzunu ve karabiberini de ekleyin. Ayrı bir kaptaki 2 yumurta ve kremayı çırpın. Dinlenmiş hamuru alıp, 6 adet eşit parçaya bölün. Unlanmış tezgahta kiş kaplarının biraz dışına taşacak ölçüde yuvarlak olarak merdane ile açın. Her bir hamur parçasını kiş kaplarının içine, kenarları 1,5 cm.yukarı çıkacak şekilde yerleştirin. Hamurların içine bir çatal batırarak çeşitli yerlerinden delin ve 180 dereceye ayrılmış fırında 5 dakika pişirin. Sonra fırından alıp, her bir kabın içine kabaklı karışımı paylaştırıp, üzerlerine yumurtalı karışımı dökün. Süslemek için üzerlerine ince kabak dilimleri ekleyebilirsiniz. Kiş kaplarını tekrar fırına verip 15 - 20 dakika daha pişirin. Çıkarınca sıcakken üzerlerine kıyılmış dereotu ile süsleyin.

Not: Aynı malzemeyi ile 26 cm.lık fırına dayanıklı tek parça bir fırın kabı ile de pişirebilirsiniz.

