



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ VE MANTARLI KİŞ

200 gram un
100 gram tereyağı
Bir tutam tuz
1 adet yumurta
İç harcı için:
150 gram keçi peyniri
400 gram taze mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 demet taze nane
1 adet yumurta
2-3 çorba kaşığı süt
Krema
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
2 çorba kaşığı antepfıstığı

Un, yumurta, tereyağı ve tuzu iyice karıştırın ve güzelce yoğurarak özlü bir hamur elde edin. Bu hamuru 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Çıkardıktan sonra 1 santimetre kalınlığında açıp yağladığınız tart kalıbına yerleştirin. Çatalla delikler açın. Yağlı kağıdı hamurun üzerine yayıp pişerken kabarmaması için kuru fasulye, nohut gibi bir kuru bakliyatla üzerine ağırlık yapın 200 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika kadar pişirin ve fırından çıkarıp bir kenara alın. Bu esnada keçi peynirini rendeleyip mantarları ince ince doğrayın. Mantarları 1 tutam tuz ile tereyağında suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. İçine peynirleri ve kıyılmış naneleri ekleyin. Bu malzemeyi kişinin içine doldurup iyice yayın.

Yumurta, süt, krema, tuz ve karabiberi çırpıp, keçi peynirli harcınızın üzerine dökün. En üste rendelenmiş parmesan peyniri ve dövülmüş Antep fıstığı serpin. 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

