



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞ NEDİR?

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

Orijinal adı 'quiche' olan dilimizde ise 'kiş' olarak adlandırılan yemek Fransız mutfağından sonra ülkemizde son yıllarda ilgi görmeye başladı. Görünümü tarta benzediği karıştırılan, kişe aslında tuzlu tart diyebiliriz. Fransız mutfağından sonra ülkemizde de popüler olan kiş, üzeri açık bir şekilde fakat tamamen tuzlu olarak hazırlanan bir yemektir. Kiş yapmak için sebze veya et kullanılır. Yumurta, un ve krema karışımıyla doldurulur ve pişirilir. Tart ile aynı hamurdan yapıldığı gibi, kenarları da aynı şekilde yüksek olarak fırın kabına veya tart kalıbına yerleştirilir.

