



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞ

MasterChef

Hamur için:

500 gr un

10 gr ince tuz

300 gr tereyağı

1 yumurta sarısı

Gerektiği kadar su

Dolgu için:

250 gr füme et

20 ml zeytinyağı

Muhallebi için:

2 yumurta

2 yumurta sarısı

250 gr süt

250g ağır krema

Bir tutam tuz

Çay kaşığı kırmızı biber

200 g Gruyère peyniri, rendelenmiş veya sevdiğiniz başka peynir

Unu eleyin ve ortasını açın. Tuz, bir miktar su, yumurta sarısı ve küp doğranmış tereyağını (soğuk olacak) ekleyin. Bunları kuyunun ortasında parmak uçlarınızla karıştırın.

Yavaş yavaş malzemeleri bir araya getirin. Gerekirse çok kısa yoğurun. Hamuru daha fazla çalıştırmadan hamuru top haline getirin. Streç ile örtün. Hamurun daha sıkı hale gelmesi ve kalan esnekliğini kaybetmesi için soğutun.

İç harcı için dilediğiniz sebze füme et gibi seçenekleri kullanabilirsiniz.

Yumurta, krema ve sütü küçük bir kaptaki karıştırın. Tuz, kırmızı biber ekleyin lezzetlendirin.

Tart kalıbını yağlayıp ve soğuması için buzdolabına kaldırın. Hamuru 1/16 inç kalınlığında açın. Her yere sabitleyin. İnce hamur açın. Tart kalıbını hamurla hizalayın. Fazla unu fırçalayın.

Hamurun kenarlarını kesin sıfırlayın. Hamuru fırınlayın. 180 derecede renk almasını sağlayın. Bu arada hamurun içini çatal ile delikler açın ve mutlaka ağırlık koyun, örneğin nohut fasulye gibi.

Hamur piştikten sonra iç harcını içine yerleştirin. Yumurta krema sosunu da taşmayacak şekilde kiş hamurun içine döktükten sonra. Daha önce 180 derece ısıttığınız fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:180627 • adi:Kış • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 11:25