



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞ YAPIMININ PÜF NOKTALARI

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

Kiş tariflerinde mutlaka taban görevi görmesi için tuzlu bir kiş hamuru hazırlamamız gerekir. Kiş hamurunun temel görevi üstündeki dolgu malzemelerine taban oluşturmanın yanı sıra tart formunda da görünmesini sağlamaktır. Bu hamur un, su, tuz ve tereyağı gibi kolay bulunan malzemelerle çok kolay bir şekilde hazırlanabilir. Bütün malzemeleri karıştırdıktan sonra yoğurarak bir hamur haline getirmeliyiz. Daha sonra hamurumuzu streç filme sararak buzdolabında dinlendirilmelidir.

Hamurumuz buzdolabında dinlenirken dolgu malzemelerimizi hazırlayabiliriz. Dolgu malzememizi tamamen kendi damak zevkimize göre hazırlamamız mümkün. Ispanaklı, kırmızı etli, beyaz etli ve daha birçok farklı lezzetle kişimizin dolgu malzemelerini çeşitlendirebiliriz. İç dolgumuz için önce biraz tereyağını tavada eriterek dilediğimiz malzemeyi sotelemeli ve sotelenen malzememize yine damak tadımıza uyacak bir şekilde tuz eklemeliyiz.

Buzdolabında dinlendirdiğimiz hamuru bir tart kalıbına eşit şekilde yerleştirmeli ve çatal yardımıyla üzerine küçük delikler açmalıyız. Açtığımız bu küçük delikler sayesinde hamurumuz pişerken kabarmaz ve kiş formu bozulmamış olur. Çünkü hamurumuzun kabarması kişimizin böreğe benzemesine neden olur. Kişi hem sıcak hem de soğuk olarak tüketebiliriz.

