



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI KİŞ

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

Hamur:

2 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı tuz
125 g soğuk tereyağı
1 yumurta
3 - 4 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu:

0,5 çay bardağı sıvı yağ
1 adet ince doğranmış kuru soğan (orta boy)
2,5 su bardağı dilimlenmiş mantar
1 çay bardağı krema
2 yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
0,5 çay kaşığı karabiber
0,5 çay kaşığı tuz

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x27 cm)

Un, hamur kabartma tozu, tuz, tereyağı, yumurta ve soğuk suyu bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Buzdolabına alın ve 40-45 dakika bekletin.

Sıvı yağı tavaya alın, üzerine soğanları ilave edin ve hafif pembeleşinceye kadar orta ateş üzerinde pişirin.

Mantarları ekleyin ve suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Hamuru buzdolabından alın ve tezgah üzerinde kısa bir süre yoğurun. Elinizle hafifçe bastırarak 3 cm yüksekliğinde kenar oluşturacak şekilde kalıbın içine yayın.

Krema ve yumurtaları bir kaba alın ve çatal ile kısa bir süre çırpın. Kaşar peyniri, karabiber, tuz ve hazırladığınız mantarlı karışımı ekleyip karıştırın. Hazırladığınız dolguyu kalıptaki hamurun üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık olarak dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169472 • adı:Kremalı Mantarlı Kiş • gönderen:Gül • indirme tarihi:14.05.2025 - 10:58