



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI PIRASALI KİŞ

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

Üzeri için:

500 g pırasa (ince kıyılmış)

3 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı karabiber

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı tuz

100 g eritilmiş margarin

1 çay bardağı ılık süt

Krema:

2 yumurta

1 çay bardağı krema

2 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 çay kaşığı tuz

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 14 cm)

İnce kıyılmış pırasaları sıvı yağ ve tuz ile kısık ateşte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Ocaktan alıp karabiberi ekleyin ve soğumaya bırakın.

Unu derin bir kaba eleyin, üzerine maya poşetini ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, eritilmiş margarin ve ılık sütü ekleyin ve iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 30 dakika bekletin.

Kalıpları margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Kalıpların tabanına ve yanlarına bastırarak yayın.

Yumurta, krema, sıvı yağ, tuz ve beyaz peynir rendesini derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine hazırladığınız pırasayı ilave edip karıştırın ve kalıplardaki hamurların üzerlerine paylaşın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Pişirmenin 20. dakikasında kişlerin üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. Süre sonunda fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169473 • adı:Kremalı Pırasalı Kış • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 02:10