PEYNİRLİ KUŞKONMAZLI KIŞ

1 adet kuru soğan
2 adet yumurta
1 çay bardağı taze krema
250 gram böreklik beyaz peynir
1 demet kuşkonmaz
4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı un
3 yemek kaşığı buzlu su
1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber
2 su bardağı nohut

Önce hamuru hazırlamakla başlamakta fayda var. Çünkü buzdolabında dinlenmesi gereken bir hamur bu. Un, buzlu su, tuz, karabiber ve yağ bir kapta kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hamuru bir strece sarıp yarım saatliğine buzdolabına kaldırıyoruz. Bekleme sırasında kuşkonmazları ayıklayabiliriz. Bir tarafta da kuru soğanı ince ince doğrayıp bir tavada karamelize olacak şekilde kavuruyoruz. Ardından bir kabın içine 2 yumurtayı kırıp kremayı ekledikten sonra iyice çırpıyoruz ve içine beyaz peyniri ekleyerek ezmeye başlıyoruz. Çok fazla ezmeye gerek yok çünkü fırında sıcaktan zaten eriyerek kıvamını buluyor. Peynirli bu karışıma karamelize ettiğimiz soğanları da biraz ılındıktan sonra ekliyoruz. İç malzemeler hazır. Dolaptan yeterince dinlenmiş olan kış hamurunu çıkarıyoruz. Buzdolabından çıktığı haliyle çok sert olacaktır telaşa gerek yok. Biraz tezgah üzerinde bırakın o kendine gelecektir. Hamur yumuşayınca unlu bir tezgahta kış kalıbının ölçülerine göre merdaneyle onu açıyoruz. Düzgünce kalıbın içine yerleştirdikten sonra daha önceden 180 dereceye ayarladığımız fırına atıyoruz ancak sadece 15 dakikalığına. Bu arada hamurun kabarmaması gerekiyor. Bunun için hamurun üzerine yağlı kağıt serip üzerini nohutlarla dolduruyoruz. Bu şekilde hamur fırında kabarmadan 15 dakika pişiriliyor. Piştikten sonra içerisine hazırlamış olduğumuz yumurtalı peynirli karışımın yarısını döküyoruz ve üzerine temizleyip soyduğumuz kuşkonmazları diziyoruz ve onun üzerine geri kalan iç malzemeyi boca ediyoruz ve doğru yine 180 derecelik fırına. Yaklaşık olarak 35 dakika sonra hazır.

© lezzetler.com tarif no:117976 • adı:Peynirli Kuşkonmazlı Kış • gönderen:şeker suna • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:03