



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI KİŞ

500 gr. beyaz kuşkonmaz
500 gr. yeşil kuşkonmaz
400 gr. kurubaklagil
150 gr. az yağlı pastırma
40 gr. tereyağı
20 gr. un
150 ml. sebze suyu
100 ml. krema
1 demet taze soğan
50 gr. gouda peyniri (rendelenmiş)
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Kuşkonmazları soyun. Beyaz olanları tuzlu suda 12 dakika haşlayın. Yeşil olanları haşlama süresinin 8. dakikasında ekleyin. Haşlama süresinin sonunda süzüp soğumaya bırakın. Hamuru 26 cm. çapında önceden yağladığınız kelepçeli kalıba koyun. Kenarlarını düzeltin. Hamurun üzerine yağlı kağıt serin, üstüne kuru baklagilleri boşaltın. Önceden 220° C'de ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Pastırmaları ince ince kıyın, tereyağında 3 dakika sote edin. Unu ilave edip birlikte 1-2 dakika daha pişirin. Sebze suyu ve kremayı ilave edin. 5 dakika üstü açık olarak kaynatın. Tuzlayıp biberleyin. Soğumaya bırakın. Kıyılmış taze soğanı ve yumurtaları ilave edip karıştırın. + Kuşkonmazların alttan üçte birlik kısımlarını ince ince dilimleyin. Yağlı kağıtla kuru baklagilleri hamurun üstünden alın. Hazırladığınız karışımın 1/3'lük bir kısmını hamurun üstüne koyun. Kuşkonmaz dilimlerini serpiştirin. Kalan kremayı kuşkonmazın üstüne dökün. Peyniri üzerine serpiştirin. Önceden 220° C'de ısıtılmış fırının en alt rafında 30-35 dakika pişirin.