



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## MANTARLI DANA JAMBONLU KİŞ

- Hamur için :
- 125 gr Luna margarin
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı su
- Alabildiği kadar un
- Tuz
- Üzeri için :
- 150 gr jambon
- 200 gr mantar
- Maydanoz
- Dereotu
- 3 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 1 kutu taze krema (200 ml)

Önce hamur için gerekli malzemeler iyice yoğrulur, biraz sert bir tart kıvamında hamur hazırlanır ve dinlenmeye bırakılır. İçi için gerekli olan tüm malzemeler iyice karıştırılıp, akışkan kıvamlı bir hamur yapılır. Daha sonra hazırlanan tart hamuru bir merdane yardımıyla açılarak tercihen kelepçeli bir kalıba yerleştirilir. Üzerine çatal yardımıyla delikler açılır. Daha sonra, hazırlanmış olan iç hamuru bu tart hamurunun üzerine boşaltılır. 180 dereceye ayarlanmış fırında 35-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.