



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI JAMBON KİŞ

- Hamur için;
 - 1 su bardağı 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 su bardağı taze krema

Önce hamur için gerekli malzeme iyice yoğrulur. Biraz sert bir tart kıvamında hamur hazırlanır ve dinlenmeye bırakılır. İç için gerekli olan tüm malzemeler iyice karıştırılıp akışkan kıvamda bir hamur yapılır. Daha sonra hazırlanan tart hamuru bir merdane yardımı ile tart kalıbına yerleştirilir, üzerine çatal ile delikler açılır. Sonra hazırlanan iç hamuru bu tart hamurunun üzerine boşaltılır. 180 derece de 35- 40 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.