



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI JAMBONLU KİŞ

Hamur için :

125 gr 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 malzemeleri iyice yoğurup, biraz sert bir tart kıvamında hamur hazırlanır ve dinlenmeye bırakılır.

İçi için tüm malzemeler iyice karıştırılıp, akışkan kıvamlı bir hamur yapılır.

Daha sonra hazırlanan tart hamuru bir merdane yardımıyla açılarak tercihen kelepçeli bir kalıba yerleştirir.

Üzerine çatal yardımıyla delikler açılır. Daha sonra hazırladığınız iç hamuru bu tart hamurunun üzerine boşaltılır. 180 derece fırında 35-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.