



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KİŞ

<https://www.acunn.com>

Hamur için:

3 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı tuz

100 gram oda sıcaklığında tereyağı

Yarım su bardağı su

Alabildiğince un

İçi için:

500 gram mantar

1-2 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kekik

Sıvı yağ

1 kutu krema

3 yumurta

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur malzemelerinin hepsi bir araya getirilerek kulak memesi kıvamında ele yapışmayan bir hamur yapılır. Strec filme sarılarak kenara koyulur.

Bu arada mantarlı iç hazırlanır. Dilimlediğimiz mantarlar sıvıyağ da sotelenir. Sarımsak ve baharatlar eklenir. Ocağın altı kapatılıp ılınmaya bırakılır.

Kiş hamurumuzu merdane/oklava yardımıyla kişi pişireceğimiz kalıp büyüklüğünde açıp yağladığımız kalıba yerleştirelim.

Üzerine sotelediğimiz mantarlarımızı koyalım. Bir kap içerisinde 3 yumurta, krema, kaşar rendesi ve birazcık tuz, karabiber ilavesi ile çırpalım.

Bu karışımı mantarların üzerine döküp kalıbı birazcık sallayalım ki karışım her tarafa eşit dağılsın.

Daha sonra 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.



