



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI KIŞ

Hamuru için:

200 gram un

100 gram tereyağı

Bir tutam tuz

1 adet yumurta

İç harcı için:

500 gram dağ mantarı

1 adet yumurta

1 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı krema

Karabiber

2 dal taze kekik

Rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Yumuşak tereyağı ve diğer malzemelerle hamur yoğrulur. Strece sarılır, buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Sonra tart kalıbının kenarlarını kapsayacak şekilde merdaneyle açılır. Yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. Yüzeyine çatalla delikler açılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembe renkte pişirilir. Bu arada mantarlar da ince doğranır. Çukur bir kaba yumurta, krema, un ve ince kıyılmış dereotu konur ve çırpılır. Kiş hamuru fırından alınır. Üzerine önce mantar yerleştirilir. Sonra sıvı karışım dökülür. Tekrar 180 derece fırına sürülür. Pembeleşene kadar pişirilir.

