



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KİŞ

2 su bardağı un
200 gram margarin
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı süt
tuz
1 adet alüminyum folyo
Mantarlı harç için:
Yarım kg. mantar
1 adet iri soğan
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
4 çorba kaşığı sıvı yağ

Unu düz bir zemine alalım. Ortasını çukurlaştıralım. İçine yumuşatılmış margarini parçalar halinde koyalım. Sirkeyi, tuzu ve 1 çorba kaşığı sütü ekleyip, yoğuralım. Hamuru alimünyum folyo üzerinde yarım parmak kalınlığında açalım. Hamuru yağlanmış ve un serpilmiş tepsiye yerleştirelim. Kenarlardaki fazlalıkları bıçakla keselim. Kenarından çıkan hamuru tekrar yoğurup, yuvarlayalım. 1 buçuk parmak kalınlığında şerit hazırlayalım. Bu şeridi tepsinin kenarına yapıştıralım. Hamuru birkaç yerinden çatalla delelim. Hamurun üzerine alüminyum folyo serelim. Üzerine, kabarmasını önlemek için bolca nohut serpelim. Tepsiyi orta ısıli fırına sürelim. Hamurun üzeri kızarana dek bekletelim. İç malzemesi iç mantarları ve soğanı ince ince doğrayalım. 2-3 çorba kaşığı sıvı yağda mantarları bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım. Tavayı ateşin üzerinden alalım. Biraz ılıyınca tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. Tepsiyi fırından aldıktan sonra mantarlı harcı üzerine boşaltalım. Düzgün bir şekilde malzemeyi yayalım. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpelim. Tepsiyi tekrar fırına sürelim. Kaşar peyniri eriyene dek fırında bekletelim. Fırından alıp ılıtalım. Dilimledikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.12.2022