



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI KİŞ

Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1,5-2 su bardağı un
Harcı için:
10 dilim dana jambon
10-15 adet mantar
1 demet dereotu
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı krema

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 jambon kibrit çöpü şeklinde doğranır. Mantarlar da ince doğranır. Çukur bir kaba yumurta, krema, un ve ince kıyılmış dereotu konur ve çırpılır. Kiş hamuru fırından alınır. Üzerine önce mantar ve jambon yerleştirilir. Sonra sıvı karışım dökülür. Tekrar 180 derece fırına sürülür. Pembeleşene kadar pişirilir.