



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PIRASALI KİŞ

150 gr elenmiş un
50 gr Pakmaya Mısır Nişastası
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
70 gr margarin veya tereyağı (soğuk)
1-2 tatlı kaşığı su
Bir tutam tuz
2 yumurtanın sarısı
Sosu için:
100 ml krema
100 gr labne peyniri
2 yumurtanın sarısı
Birer tutam tuz ve karabiber
Bir tutam rendelenmiş muskat cevizi
İç dolgusu için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan
1 adet havuç
Birer tutam tuz ve karabiber
2 dal pırasa
1 kase mantar
Üzeri için:
1 kase minik mozzarella peynirleri veya taze peynir topları

Tereyağını küçük küpler halinde kesip buzlukta 10 dakika kadar bekletin. Pakmaya Karbonat'ı limon suyunda inceltin.

Elenmiş unu ve Pakmaya Mısır Nişastası'nı yoğurma kabına alın. Bir tutam tuz ekleyip harmanlayın.

Buzdolabından çıkardığınız tereyağını, suyu, limonlu karbonatı ve yumurta sarılarını ilave edin.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toparlayıp streç filme sarın ve buzdolabında 1-2 saat bekletin.

İç dolgu malzemesi için tereyağını tavada eritip küp doğranmış soğanı kavurun. İstedığınız şekilde doğradığınız sebzeleri ilave edin. 5 dakika daha kavurduktan sonra tuzunu ve karabiberini ekleyip tatlandırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Sosu için tüm malzemeyi çukur bir kaptaki iyice çırpın.

Dinlendirdiğiniz hamuru merdane yardımı ile tart kalıbına (çapı 20-22 cm'lik) kolayca yerleştirecek şekilde açın.

Hafif un serpilmiş tart kalıbına hamuru yayın. Bir çatal yardımı ile hamurun üzerini kalıbın tabanına değmeyecek şekilde çizin.

Tart hamurunu önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika kadar ön pişirmesi için hafifçe kızartın.

Hafifçe pişen hamuru fırından alın ve hazırladığınız iç dolgu malzemesini üzerine yayın, sosunu da malzemenin üzerine dökün, taze peynirleri de serpin.

Tartı tekrar sıcak fırına verin, 10 dakika daha pişirin. Fırından alın, ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:122118 • adı:Mantarlı Pırasalı Kış • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:28