



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARULLU EKMEKLİ KİŞ

250 gr bağıt ekmeği
1 buçuk kilo büyük dış yaprakları ayıklanmış ve doğranmış marul
7 yemek kaşığı margarin
1 buçuk su bardağı ince doğranmış arpacık soğanı (yaklaşık 3 büyükboy)
1 yemek kaşığı ince doğranmış mercanköşk
5 adet yumurta
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze öğütölmüş karabiber
1/2 bardak artı 2 yemek kaşığı permesan peyniri rendesi
Tavayı yağlama için margarin

Fırını 350 derece ısıtın. Ekmeđin kabuklarını ayırıp rondodan geçirin. Ekmeđin içini de küçük küpler halinde doğrayıp kenara ayırın.

Marulları yıkayın ve kurumaya bırakın. Büyük bir tencerede 4 yemek kaşığı yağı kızdırın. Arpacık soğanlarını ekleyin ve yaklaşık 10 dakika kadar, yumuşayana kadar pişirin. Sonrasında da marulları ekleyerek, arada sırada karıştırarak 15 dakika kadar üzeri kapalı olarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra 10 dakika dinlenmeye bırakın. Bu arada yapışmaz bir tavada kalan 3 yemek kaşığı yağı kızdırın. İçine ekmeğ küplerini ekleyerek arada sırada karıştırarak şekilde, 10 dakika kadar çevirin. Karışıma mercanköşkü ekleyin ve ekmeğ küpleri altın rengini alana kadar yani yaklaşık 5 dakika daha pişirin.

Ekmeđ küplü karışımı büyük bir kaba alın. Yumurta, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Oluklu kaşık ile marulları bir kesme tahtasına aktarın ve kabaca doğrayın. Sonra marullu karışımı, küp şeklindeki ekmeğli karışıma ilave edip, üzerine 1/2 su bardağı peynir, de ekleyip karıştırın.

Küçük boydaki tart kalıplarını yağlayın. Her bir tavanın tabanını kaplayacak şekilde, daha önceden bir kenara ayırdığınız ekmeğ kabuklarını serpiştirin. Kalıpları fırına atacağınız tepsiye, pişirme kağıdının üzerine yerleştirin. Üzerlerine kalan 2 yemek kaşığı peynir rendesini serpin.

Yaklaşık 25 dakika pişirdikten sonra oda sıcaklığında servis edin.

