



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN KALIBINDA PEYNİRLİ MİNİ KİŞ

<https://www.muratbey.com.tr>

Kiş Hamuru için:

115 gr Muratbey tereyağı (Çok soğuk ve küp küp kesilmiş olacak, bir süre buzlukta bekletilebilir.)

175 gr un

1 çay kaşığı tuz

4 yemek kaşığı çok soğuk su

Kiş Harcı İçin:

1 su bardağı Muratbey Plus Taze Kaşar Peynir rendesi

100 gr Muratbey Örgü Peynir rendesi

1 bardak süt

1/2 bardak yemek kreması

3 yumurta

1 çay kaşığı tuz

3-4 dal taze soğan (ince doğranmış)

Yarım demet maydanoz

Muratbey tereyağını küp küp parçalara böldükten sonra en az 15 dakika buzlukta bekletin. Yarım bardak suya da 2-3 buz atarak soğumasını sağlayın. Un ve tuzu mutfak robotuna (ya da rondoya) koyun 1-2 kez çalıştırıp karışmasını sağlayın. Muratbey tereyağının yarısını una ekleyin 6-8 kez döndürün, daha sonra geri kalan yağı da ekleyip yine 6-8 kez döndürün. Bu aşama sonunda hamur ve tereyağından bezelye tanesi gibi minik topaklar oluşacak. 2 kaşık soğuk su ilave edin ve makinayı 1-2 kez çalıştırın daha sonra her seferinde 1 kaşık su daha ilave edip çalıştırın. Yaklaşık 4 kaşık su yeterli oluyor. Bir parça elinize alıp bakın parçalar birbirine yapışıyor ise tamamdır. Robottaki karışımı tezgaha dökün ve elinizle birleştirip hamur haline getirin. Hamur birleştikten sonra streç filme sarıp buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin. Hamur dinlenirken içini hazırlamak üzere çukur bir kaba sütü, kremayı, tuzu ve yumurtaları koyup tel çırpıcıyla çirpin. İnce doğranmış soğanı, kıyılmış maydanozu ve rendelenmiş Muratbey Örgü peyniri de ekleyip karıştırın. Dolaptan çıkardığınız hamuru unladığınız tezgaha alın, merdaneyle ince şekilde açın, muffin kalıplarınıza uyacak şekilde yuvarlak bir kaseyle kesin. Muffin kalıbını Muratbey tereyağı ile yağlayın, kestiğiniz parçaları kalıba elinizle yerleştirin, kenarlar yüksek olacak. Tüm hamur bitince, iç harcını hamurların içine paylaşın. Üstüne Muratbey Plus taze kaşar peyniri rendesi serpin. 200 derece ısınmış fırında alta yakın bir rafa koyun. Üstü kızarıp hamurlar da pişince fırından alıp dikkatlice kalıptan çıkarın ve sıcak sıcak servis edin.



