PASTIRMALI KABAKLI KİŞ

500 gr un
200 gr margarin
1 dolu tutam tuz
2 adet yumurta
İçi için;
2 adet kabak
100 gram çemensiz pastırma
3 adet yumurta
200 gram krema
1 avuç dolusu burger peyniri(rendelenecek)
10-12 adet frenk soğanı
7-8 dal taze kekik
8-10 adet kırma yeşil zeytin
Yarım çay kaşığı rende muskat
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı margarin

Taban için: Un,tuz ve margarini bir kap içinde elinizle ezerek karıştırın. Üzerine yumurtaları teker teker kırın ve karıştırmaya devam edin. Yarım bardak suyu küçük küçük parçalar halinde karışımınıza karıştırarak ekleyin. Eğer karışımınız sert ve yoğrulur bir kıvama gelirse su eklemeyi bırakın, hamurunuzu cıvıklaştırmayın.
Hamurunuzun üzerini nemli bir bez ile örtün ve 30-35 dakika arası serin bir yerde dinlendirin.
Temiz bir tezgahta biraz un ve merdane ile hamurunuzu orantılı bir şekilde açın.
Tabanı çıkabilen bir fırın kabının dibini biraz unlayın ve hamurunuzu fırın kabınıza alın. Kenarlarını ve tabanını içinde hava kalmayacak şekilde iyice fırın kabınıza yerleştirin ve dışarı taşan parçaları elinizle yada merdane ile alın.
Bir çatal yada bıçakla kişin tabanına ve kenarlarına batırarak küçük delikler açın. Üzerine yağlı kağıt ve nohut koyun.
180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika kadar taban iyice sertleşene kadar pişirin. Sonra üstündeki nohut ve yağlı kağıdı alıp tekrar 10 dakika pişirin.
İçi için: Kabakları uzun şeritler halinde kesin.
Bir derin kaba 3 yumurtayı kırın ve çırpın, daha sonra üzerine kremayı, ince kıyılmış frenk soğanlarını, bir dolu avuç rendelenmiş burger peynirini tuz ve karabiber ilave edip iyice karıştırarak çırpmaya devam edin.
Pişen tabanı fırından alın, bu sosu üstüne dökün. Kabakları arzunuza göre ister ortadan kenarlara doğru ince uzun, ister ortadan dışa doğru daire yapacak şekilde itinayla dizin.
Pastırmaları ve zeytinleri dikkatlice bu karışıma batıracak şekilde tek tek üzerine dizin ve dalından kopararak üzerine taze kekik ve sana yağı gezdirin.
Kişi 170-180 derecelik fırında 25-30 dakika kadar üzeri altın rengi oluncaya kadar pişirin, ılık servis edin.

© lezzetler.com tarif no:119376 • adı:Pastırmalı Kabaklı Kiş • gönderen:Su Nehri • indirme tarihi:19.05.2024 - 00:25