# PATLICANLI KİŞ

Malzeme:
1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 adet yumurta
125 gr Teremyağ
1 tutam Tuz
İç Malzeme için :
2 adet orta boy patlcan
1 adet soğan
1 kahve fincanı Bizim Mısırözü Yağı
1 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
2 adet domates
Yarım demet maydonoz
Tuz
Karabiber
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
100 gr beyaz peynir

Un ve tuzu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp 1 yumurta ve 3 çorba kaşığı soğuk su ilave edin. Teremyağ'ı ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde kalıptan biraz daha büyük açın ve yağlanmış kiş kalıbına elinizle bastırarak tart kalıbının kenarlarından yukarı doğru yerleştirin. Fazla kabarmaması için çatalla çeşitli yerlerine delikler açın. Hamuru 1 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın. Patlıcanlı harç için patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde doğrayın. Küp şeklinde doğranmış soğan ve tuz ilave ederek harmanlayın. Elde ettiğiniz bu karışımı tavada sıvıyağ ile kavurun. Soğanlar şeffaflaşınca kıyılmış sarımsak ve doğranmış biberleri ilave edin. Birkaç dakika daha kavurup rendelenmiş domatesleri ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ocaktan alın. Kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın. Peynirli karışım için 3 yumurta, tuz, karabiber, ufalanmış beyazpeynir ve sütü çukur bir kapta iyice karıştırın. Hamurun üzerine önce patlıcanlı karışımı sonra da peynirli karışımı yayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Fırından alın. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48190 • adı:Patlıcanlı Kiş • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:09.05.2025 - 01:13