PATLICANLI KİŞ

Malzeme:
2 adet bostan patlıcan
30 gr Bizim Mutfak Un
1,5 su bardağı süt
30 gr Bizim Mutfak Margarin
Karabiber
50 gr taze kaşar peyniri
Hamuru için :
150 gr Bizim Mutfak Margarin
2 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı soğuk su

Beşamel sos için margarini bir kapta eritin. Unu ilave edip hızlıca karıştırırken bir yandan sütü ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. En son tuz ve karabiber ilave edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun ve küçük küçük doğrayın. İsterseniz blenderden de geçirebilirsiniz. Patlıcanları beşamel sosa ilave edip karıştırın. Kiş hamuru için un, yumurta ve yumuşamış margarini derin bir kabın içine alın. Soğuk suyu ilave ederek hamur haline getirin. Yarım saat buzdolabında bekletin. Hamuru altı eşit parçaya bölün. Yağlanmış tart kalıplarına hamurları yerleştirin. Bir çatalla hamurların üzerine delikler açın. Hamurun kabarmasını engellemek için üzerlerine yağlı kağıt yerleştirip birer avuç nohut serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın, yağlı kağıt ve nohutları alıp üzerine beşamelli patlıcan sostan paylaştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Tekrar sıcak fırında peynirler eriyip kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49069 • adı:Patlıcanlı Kiş • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.05.2024 - 00:27