



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATLICANLI PEYNİRLİ KİŞ

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

Tabanı için:

2 su bardağı Efsane un
1 paket Destan kabartma tozu
1 çay kaşığı Rafine sofrata tuzu
125 gr Pervin tereyağı
1 çorba kaşığı Dost yoğurt
1 adet Bili bili yumurta

Harç için:

2 adet patlıcan
3 adet şeker domates
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı Rafine sofrata tuz
1 çay kaşığı Destan Karabiber
1 çay kaşığı Destan Toz kırmızı biber
4 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
2 adet Dost krema
1 avuç Aknaz tam yağlı beyaz peynir
1 avuç rende Dost kaşar

Üzeri için:

Roka veya taze fesleğen

Tabanı için 2 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu ve 1 çay kaşığı tuzu mutfak robotuna çekerken yavaş yavaş, parçalanmış 125 gr soğuk tereyağını ekleyin ve kum kıvamını yakalayın. Haznenin içerisine 1 çorba kaşığı yoğurt 1 adet yumurta ekleyin ve bir tur daha karıştırın. Oluşan hamuru 1 saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenmiş hamuru yağlanmış bir borcam ya da yağlanmış bir fırın tepsinine yayın. Hamurun üzerine çatalla delikler açın.

Tavayı ocağa alın ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı, ince ince kesilmiş patlıcanları 1 tur kavur. İçerisine 3 diş doğranmış sarımsakları ekleyin ve kavurmaya devam edin. Hafif kavrulan patlıcanlara 2 paket krema, 1 tutam tuz, 1 tutam karabiber, 1 tutam toz biber ve 1 avuç beyaz peynir ekleyin. Krema hafif çekene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

Patlıcanlı harcı hamurun üzerine dökün ve üzerine ikiye bölünmüş 3 adet şeker domatesi ekleyip, 180 derece ısıtılmış fırında fansız üst- alt ayarında 30 dakika alt rafta pişirin.

30 dakika sonunda kişinin üzerine 1 avuç rende kaşar peynirini serpin ve 10 dakika daha pişirin.

Mis gibi kokusu, kıyır kıyır hamuru ile patlıcanlı peynirli kiş hazır. Dilerseniz sunum esnasında roka ya da taze fesleğen yaprakları ile sunumu tamamlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:173088 • adı:Patlıcanlı Peyirli Kiş • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:31.03.2025 - 16:46