



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI KIŞ

İçi İçin:

500 gram pazı

100 ml. krema

1 adet yumurta

300 gram keçi peyniri

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 ay kaşığı tuz

1 tutam karabiber

Hamuru İçin:

250 gram un

150 gram margarin (soęuk)

50 ml. su

3 adet yumurta sarısı

3 gram tuz

Un ve soğuk margarini parmaklarınızla birbirine yedin.

Tuz, su ve yumurta sarısını ilave edin.

Hamur homojen bir şekilde karışana kadar yoğurmaya devam edin. Streç filme sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Pazı yapraklarını ince ince doğrayın.

Tavayı zeytinyağı ile yağlayıp, pazıları soteleyin.

Tuz ve karabiberi ekleyip, soğumaya bırakın.

Fırını 165 derece fansız programa ayarlayın.

Kiş hamurunu dolaptan çıkarın. Dikdörtgen şeklindeki ısıya dayanıklı borcam veya fırın tepsisiniz yağlayın ve unlayın.

Oda sıcaklığına gelen kiş hamurunu unladığınız tezgahta merdane yardımı ile açın.

Fırın tepsisine özenle yerleştirin. Taban kısmına çatalla minik delikler açın. Üzerine alüminyum folyo ile birlikte ağırlık yerleştirin.

Pişirme ağırlıkları ile birlikte 5 dakika pişirin ve fırından çıkarın.

Soęuyan pazılı iç harca krema, keçi peyniri ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Harcınızı pişirme ağırlıklarını kaldırdığınız kiş hamurunun üzerine dökün ve 15- 20 dakika pişirin.



