



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KİŞ

300 gr Un  
150 gr Margarin  
1 Adet Yumurta  
Tuz  
Üzerine:  
6-7 Adet Taze Soğan  
1/2 Demet Dereotu  
1/2 Su Bardağı Yesil Zeytin  
1/2 Su Bardağı Siyah Zeytin  
150 gr Fistikli Salam  
1 Kutu Labne Peyniri

Kiş hamuru için bir kaptan unu ve tuzu karıştırın. Margarin küp küp keserek, unun üzerine ekleyin. Yumurtayı ilave edin. Hamuru hızlı hızlı yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek, buzdolabında yarım saat bekletin. Kısın üzerine koyacağınız malzeme için soğanları ve dereotunu ince ince kiyin. Yesil ve siyah zeytinleri ince ince kesin. Fistikli salami küp küp doğrayın. Geniş bir kaptan doğranmış zeytinleri, taze soğanı, dereotunu, salami ve labne peynirini karıştırın. Hamuru kalıptan biraz daha büyük açın. Kalıbın içine yerleştirin. Fazla kenarlarını bıçakla kesin. Hamurun üzerinde çatalla delikler açın. Önceden ısıtılmış fırında kızarana dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sogutun. Peynirli harcı üzerine yayın. Dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023