



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KİŞ

Malzeme:

Sosu için :

250 gram krema

5 çorba kaşığı süt

1 adet yumurta

İç Malzeme için :

150 gram beyaz peynir

15 adet siyah zeytin

5 adet kurutulmuş domates

fesleğen

Hamuru için :

200 gram Bizim Mutfak Un

150 gram Teremyağ

1 adet yumurta

Tuz

Hamur için bütün malzemeyi karıştırıp yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. 24 cm'lik bir kalıbı yağlayıp kiş hamurunu kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış 165 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. İçine rendelenmiş beyaz peynir, doğranmış zeytin, kurutulmuş domates ve kıyılmış fesleğeni ekleyin. Sos için olan malzemeleri cam bir kaseye alıp mikserle çırpın. Sosu kalıptaki tüm malzemenin üzerini kaplayacak şekilde dökün. Tekrar 160 dereceye ayarlı fırında 20 dakika daha pişirin ve servis yapın.