



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KİŞ

Malzeme:

125 gr Bizim Margarin
2 orba kaşığı yoğurt
2 + 1/2 su bardaęı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
Tuz
Üzeri için :
4 dilim beyaz peynir
4 dilim taze kaşar peyniri
1/2 su bardaęı toz parmesan
1 adet yumurta
1 su bardaęı süt
1 adet kabak
Karabiber

Hamur için gerekli bütün malzemeyi bir kapta karıştırarak yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru unlanmış bir zemin üzerinde merdaneyle açın ve yağlanmış bir tart kalıbına yerleştirin. Buzdolabında yarım saat bekletin. Rendelenmiş peynirleri bir kabın içinde karıştırın. Peynir karışımını hamurun üzerine yayın. Diğer tarafta süt, yumurta ve karabiberi karıştırıp tartın üzerine dökün. Kabağı ince ince dilimleyip tartın en üstüne dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine zeytinyağı gezdirip servis yapın.