



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KİŞ

75 Gr Sana Hamurışı
2 Adet yumurta
100 gr Tulum peynir
150 gr un
100 gr beyaz peynir
5 Yemek Kaşığı soğuk su
1 Yemek Kaşığı ayçiçek yağı
1 Tutam tuz
200 gr kaşar peynir
1 Yemek Kaşığı un

Un ve margarini parmak uçlarınızla ufalayın ve soğuk su ilave ederek yoğurun. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Un, yumurta ve ayçiçek yağını derin bir kasede çırpın ve peynirleri üzerine rendeleyip karıştırın. Dinlenen hamuru elinizle tart kalıbının içerisine yerleştirip tabanını çatal ile birkaç yerinden delin. Peynirli karışımı hamurun üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.