



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KİŞ

Hamuru için:

3 su bardağı un

3 çorba kaşığı tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

4 çorba kaşığı su

İçi için:

1 adet havuç

500 gram pırasa

1 adet kırmızı dolmalık biber

6 çorba kaşığı sıvı yağ

200 gram kaşar peynir

1 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

Öncelikle sıvı yağı bir tavanın içine alıp kızdırın. Tüm sebzeleri aynı boy doğrayıp bir tavanın içine alın. Üzerine istediğiniz baharatları ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurun. Sebzelerin rengi dönünce üzerine unu ve sütü ekleyip koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Küçük kalıplara yayın. Harcı da üzerine yerleştirin. Kalan hamuru şeritler halinde üzerine döşeyip kaşar peyniri serpin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

