



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI KİŞ

200 gram tereyağı  
2 yumurta  
1 fiske tuz  
Yarım su bardağı su  
Aldığı kadar un  
Harcı için:  
2 adet pırasa  
Sıvı yağ  
3-4 dilim beyaz peynir  
Kaşar peyniri rendesi  
Tercihe göre kırmızı pul biber  
Sosu için:  
2 yumurta  
1 paket sıvı krema  
Tuz

Pırasaları doğrayıp sıvı yağda kavurun. İçine pul biberi ekleyin ve soğuması için bir kenara alın. Tereyağını oda sıcaklığında yumuşatın. İçine su ve tuz ekleyin. Unu da yavaş yavaş ilave edip yoğurun ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. Hamuru yapışmayan cam tepsiye ya da kiş kalıbına göre açın. Tepsiye yerleştirip kabarmaması için tabanını çatalla delin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Kişinizi fırına verip 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp pırasalı içi kişin içine doldurun. Çatalla ezdiğiniz beyaz peyniri pırasaların üzerine yayın. Krema ve yumurtayı çırpıp peynirlerin üzerine her yerine gelecek şekilde gezdirin. Son olarak rendelenmiş kaşarı üzerine serpin ve yeniden fırına verin. Altı da üstü de kızarana kadar pişirin. Sıcak servis edin.

