



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KİŞ

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

125 gram tereyağı

1 adet yumurta sarısı

3 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı buzlu su

Tuz

İçi için:

600 gram pırasa

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kimyon

Üzeri için:

200 mililitre krema

3 adet yumurta

1 su bardağı kaşar rendesi

4-5 dal dereotu

Tuz

Karabiber

Soğuk tereyağını küp küp doğrayıp mutfak robotuna alın.

Üzerine yumurta, yoğurt, un ve tuzu ekleyip robot yardımıyla karıştırın.

Buzlu suyu damla damla hamura ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Hamuru robottan alıp streç filmle sarın ve buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Bu esnada iç harcı için pırasaları ince ince doğrayın.

Zeytinyağını bir tavada kızdırıp pırasaları ekleyin.

Tuzu ve baharatları da ilave edip birkaç dakika soteleyin ve soğumaya bırakın.

Hamuru isterseniz büyük bir tart kalıbına göre açın, isterseniz eşit parçalara ayırıp küçük tart kalıplarına göre açın.

Hamuru tart kalıbına kenarlarına bastırarak yerleştirin, fazlalık kısımlarını kesin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Üzerini yağlı kağıtla kapladığınız tart hamurunun içine bir iki avuç nohut doldurun.

Hamuru fırına verip 20 dakika pişirin.

Bu esnada dereotunu ince ince doğrayıp pırasalara ekleyin.

Yumurta, krema, kaşar rendesi ile gerekirse tuz ve karabiber ilave edin.

Hepsini güzelce karıştırın.

Ardından tart hamurunu fırından çıkarıp üzerinden nohutları ve yağlı kağıdı alın.

Pırasalı harcı hamurun içine doldurup yeniden fırına verin.

20-25 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın.

10 dakika dinlendirdikten sonra kalıptan çıkarıp servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:155676 • adı:Pırasalı Kiş • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:29.04.2025 - 00:54