



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI VE PASTIRMALI KİŞ

Tabanı için:

400 gram un

200 gram tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

2 adet yumurta

Yarım çay bardağı soğuk su

İç harcı için:

2 adet büyük boy pırasa

100 gram çemensiz pastırma

3 adet yumurta

200 gram krema

1 avuç cheddar rendesi

10-12 dal Frenk soğanı

7-8 dal taze kekik

8-10 adet kırma yeşil zeytin

Yarım çay kaşığı muskat rendesi

Tuz

Karabiber

Zeytinyağı

Un, tuz ve tereyağını yoğurma kabında elinizle karıştırın.

Bir yandan karıştırmaya devam ederken bir yandan yumurtaları teker teker kırın.

Yarım su bardağı soğuk suyu azar azar hamura ekleyin ve karıştırın.

Sert ve yoğurulabilen bir hamur kıvamı elde ettikten sonra su eklemeyi bırakın.

Üzerini nemli bir bezle örttüğünüz hamuru serin bir yerde yarım saat kadar dinlendirin.

Ardından tezgahı unlayıp hamurunuzu kullanacağınız tart kalıbının genişliğinde açın.

Tart kalıbınızın dibini unlayıp hamurunuzu kalıba iyice yerleştirin. Kenarlardan sarkan kısımları kesip alın.

Hamurun tabanına ve kenarlarına çatalla delikler açın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıttıktan sonra tartınızın tabanını fırınlayın.

Bu esnada tartın iç harcı için pırasaları 10-12 santimetre boyunda jülyen kesin.

Pırasaları zeytinyağında renkleri dönene dek 5-6 dakika boyunca soteleyin.

Sotelediğiniz pırasaları soğuması için kenara alın.

Derin bir kasede yumurtaları çırpın.

Üzerine krema, ince kıyılmış Frenk soğanı, rendelenmiş çedar peyniri, tuz ve karabiber ekleyin ve karıştırın.

Pırasaları pişen tart tabanına düzenli bir şekilde yerleştirin.

Üzerine yumurtalı harcı her tarafı eşit olacak şekilde dökün.

Pastirmaları ve çekirdeğini çıkardığınız zeytinleri karışımın üzerine dizin.

Malzemelerin üzerine taze kekik serpip zeytinyağı gezdirin.

Fırının sıcaklığını 180 dereceye çıkarın.

Tartı yeniden fırına verin.

25-30 dakika fırınladığınız tartı üstü altın rengi olunca fırından çıkarıp ılık servis edin.



© lezzetler.com tarif no:146431 • adı:Pırasalı ve Pastırmalı Kış • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:52