



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKALI SALAMLI KİŞ

250 gr un
Tuz
125 gr margarin
Biraz kurunane
3 yumurta
200 ml süzme yoğurt
200 ml süt
200 gr yabancı roka
200 gr salam
1 kırmızı soğan
250 gr kaşar
200 gr mantar

Kis tabanini yapmak için un, tuz, margarin ve naneyi karıştırın. İçine cirpilmis yumurtayı ve soguk suyu ekleyip yogurun. Strec film ile sarip buzlukta en az 20 dk dinlendirin.

Firini 190 dereceye ayarlayın, 24 cm capındaki bir tart kalibini yaglayın. Hamuru hafifce unlanmis tezgahda, kalibin kenarlarından uc parmak sarkacak buyuklukte acin. Hamuru merdanenin uzerine alip kaliba yerlestirin. Kis hamurunu kalibin kenarlarına bastirarak oturtun. Catalla tabani delip buzluga koyun ve 30 dk kadar dinlendirin.

Buzluktan cikardiginiz tart kalibinin icine yagli kagit serip uzerine kuru fasulyeyi dokun. Firina verip 20 dk pisiridikten sonra yagli kagidi ve fasulyeleri kalibin icinden alin. Hamuru yumurta sarisi ile fircalayip firina verin ve 5 dk pisirin. Bu sure sonunda tekrar firindan alip yumurta ile fircalayın ve 10-15 dk (hamur kizarincaya kadar) pisirip firindan alin. Firini kapatmayip isi 140 dereceye dusurun.

Kremasini hazirlamak için bir kapta yumurtayı, yumurta sarilarini, sutu, yogurdu ve kekigi cirpin. Ic malzemesini hazirlamak için tavada 1 y.k. sanayağ ile rokayı sote edip bir tabakta sogumaya birakin. Ayni tavaya 2 kasik margarin alip mantarlari yuksek ateste 5-7 dk kadar kavurup bir tabaga alin. Yine ayni tavaya geri kalan yagi alip salamlari ekleyin ve salamlar kizarana kadar kavurun, sogani ekleyin ve seffaflasana kadar kavurmaya devam edin. Son olarak ince dogranmis patatesleri ekleyip seffaflasincaya kadar kavurun ve tavayı atesten alin. Sogumus rokayı ve rendelenmis kasari kremarin olduğu kaba alip blendirdan gecirin. Sote edilmiş sebzeleri de kremaya ekleyip iyice karistirin.

Pismis kis hamurunun icine kremali sebzeleri yerlestirip kalibi firina verin. 140 derecedeki firina verip 45- 50 dk, tum kisin uzeri kizarana kadar pisirin. Ister sicak ister soguk servis yapin.

