



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KİŞ

Kiş hamuru:

1 çay bardağı un

1 yumurta

1 çorba kaşığı süt

3 yemek kaşığı soğuk tereyağı

Kars gravyer peyniri (üzeri için)

Tuz

İçi için:

1 soğan

1 kopya biberi

1 çarliston biberi

1/3 demet maydanoz

1 havuç

1 sap pırasa

2 adet mantar

1 diş sarımsak

25 gram Kars gravyer peyniri

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Pul biber

Soğuk tereyağı ve unu rondodan geçirelim. Bir kaba alalım, diğer malzemeleri ekleyip yoğuralım. Kıvamını alan hamuru streç film ile sarıp buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirelim.

Tüm sebzeleri ince ince doğrayalım. Bir tavaya zeytinyağını gezdirelim ve sırasıyla; soğan, sarımsak, havuç, biberler, mantar, pırasa, domates ve maydanozu ekleyelim. Sebzeler hafif diri kalıncaya dek tavada soteleyelim. Kars gravyer peynirini içerisine rendeleyelim. Baharatlarını ekleyelim, karıştırıp kenara alalım.

Merdane yardımıyla dinlenen hamuru orta kalınlıkta açalım. Hamuru tart kalıbına yerleştirelim. İçine ağırlık yapması için nohut ekleyip önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika boyunca ön pişirme yapalım. Süre sonunda pişen kiş hamurunun üstünden nohutları alıp hazırlanan iç harcımızı ilave edelim. Üzerine Kars gravyer peynirini rendeleyip fırına atalım, üzeri kızarana dek pişirelim.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.12.2021

