



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU İSPANAKLI KİŞ

3 su bardağı un
1 adet yumurta
150 gram soğuk tereyağı
1/2 su bardağı buzlu su
1/2 çay kaşığı tuz
İç için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet orta boy kuru soğan
400 gram ıspanak
100 gram sucuk
100 gram kaşar peyniri
3 adet yumurta
200 ml.krema
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Tart hamurunu hazırlamak için; soğuk durumda olan tereyağını, hızlı bir şekilde küçük küpler halinde kesin. Elenmiş unu mutfak robotuna alın. Unu; tuz, küp tereyağı ve yumurta sarısı ile birlikte çekin. Yumurta beyazını küçük bir kaba alın ve bekletin.

Kıvam almaya başlayan hamura, buzlu soğuk suyu damla damla ekleyip kendini toparlayana kadar karıştırma işlemini sürdürün.

Hazır hale gelen hamuru mutfak robotundan alın. Streç bir film ile sarıp, rulo haline getirdiğiniz hamuru buzdolabında 30 dakika kadar bekletin.

Soğuk durumda olan hamuru, kullanacağınız tart kalıbı boyutundan biraz daha büyük olacak şekilde bir merdane yardımıyla açın. Elinizin ısı ile yağın salmaması için olabildiğince az müdahale ederek açtığınız hamuru, tart kalıbına yayın.

Tart kalıbının büyüklüğüne göre kenarda kalan hamur parçalarını, bir bıçağın sırt kısmını kalıba sürerek kesin. Hamurun kopan ya da yırtılan yerlerini küçük hamur parçacıkları ve bir kenarda beklettiğiniz yumurta beyazı ile onarın. Çatalın uç kısımları ile deldiğiniz hamuru, buzdolabında 30 dakika daha dinlendirin.

Eşit ölçüde pişmesi ve kabarması için; dinlenen hamurun üzerini tart kalıbı büyüklüğünde kestiğiniz yağlı kağıt ile kaplayın. Ağırlık yapması için orta kısmına kuru bakliyat yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika bu şekilde pişirin.

İç harcı için; orta boy kuru soğanı küçük parçalar halinde doğrayın. Kök kısımlarını kestiğiniz ıspanakları ayıkladıktan sonra bol suda yıkayın ve fazla sularını süzdürün.

Sucuğun yarısını halka halka, diğer yarısını küçük küpler halinde kesin. Kaşar peynirini rendeleyin. Zeytinyağı ve tereyağını bir tavada kızdırın. Kuru soğanları hafif bir renk alana kadar soteleyin.

İspanakları katıp, soğanlarla birlikte suyunu çekene kadar kavurun. Ardından küp şeklinde doğradığınız sucukları ekleyin, 2 dakika daha pişirdikten sonra hazırladığınız iç harcı 10 dakika kadar soğutun.

Yumurtaları derin bir kaseye alın. Krema, taze çekilmiş tane karabiber, tuz ve rendelenmiş kaşar peyniri ile çırpın. Soğuyan iç harcı katıp son bir kez karıştırın.

Fırından aldığınız, 15 dakika kadar pişen kiş hamuru üzerindeki bakliyatları alın. Hazırladığınız iç harcı iç kısmına boşaltın. Halka halka dilimlediğiniz sucukları üzerine yerleştirin.

Sucuklu ve ıspanaklı kiş, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 30 dakika daha pişirin. Üzeri kızaran ve iç harcı puf gibi kabaran kiş, fırından çıkardıktan sonra 10 dakika kadar dinlendirin. Dilimledikten sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:155127 • adı:Sucuklu Ispanaklı Kiş • gönderen:günşıl • indirme tarihi:16.05.2024 - 05:19