



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU KİŞ

- 1,5 su bardağı un
- 4 adet Keskinöğlü yumurta
- 1 adet Keskinöğlü piliç sucuk
- 2 yemek kaşığı tereyağ (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı su
- 100 g gravyer peyniri
- 250 ml krema,
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş muskat
- Tuz, karabiber
- 1 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı

Bir kabin içerisinde 1 adet yumurta, un, tuz ve tereyağını karıştırıp hamuru elde edin. Dinlenmesi için buzdolabına koyun. Piliç sucukları küp şeklinde doğrayın. Ayrı bir tencerede doğramış olduğunuz sucukları suda haşlayın. Haşlanan sucukların sudan çıkarıp 1- 2 dakika kadar zeytinyağında kavurun ve soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde krema, 3 yumurta, tuz, karabiber ve muskatı çırpın. Dinlenen hamuru oklava yardımıyla açın tart kalıbının içerisine yerleştirin. Çatal yardımıyla gözenekler açıp, 180 derecelik fırında 10 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarttığınız tartın üzerine piliç sucukları ve rendelenmiş gravyer peynirini ekleyin. Son olarak hazırlamış olduğunuz kremayı da ilave edin ve üstü altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.

