



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KİŞ

Hamuru için;
6 bardak un
2 bardak yoğurt
1 bardak ayçiçek yağı
2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Kiş ve içi için;
1/3 oranında hamur
10 adet yeşil sivri biber
2 adet haşlanmış tavuk budu
175 gr. Krema
1 adet yumurta
100 gr. eski kaşar
1 adet acı kırmızı biber
1 tur muskat rendesi
Karabiber
Tuz

Tarife önce hamuru yaparak başlıyoruz. Bunun için 6 bardak un, 1 su bardağı ayçiçek yağı, 2 bardak yoğurdu karıştırma kabına alın.

İçine biraz tuz ve 1 tatlı kaşığı toz şeker ilave edin. Son olarak da 1 çay kaşığı mahlep ve 2 paket kabartma tozu ekleyip tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun. (Hamurun 1/3'ünü ayırıp, kalan 2/3'üyle çay keyfinizi tamamlayacak hafif poğaça tarifimizi deneyebilirsiniz.)

Kiş hamuru için kullanacağınız 1/3 oranındaki hamuru 22 cm çapındaki bir kiş ya da tart kalıbına yerleştirin.

Elinizle üzerine bastırarak kalıbın şeklini almasını sağlayın ve çatalla üzerine delikler açın. Bu delikler sayesinde hamur pişerken fazla kabarmayacaktır.

Kişin içine koymak için, 2 büyük tavuk budunu önceden haşladıktan sonra ince ince didin. Tavukları kalıba yayılmış hamurun üzerine her tarafına gelecek şekilde yerleştirin.

Sonra, 10 adet yeşil sivri biberi ve 1 adet acı kırmızı biberi ince ince doğrayarak üzerini kaplayın.

Baharat olarak 1 tur muskat rendesi, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Bir kaseye 1 adet yumurtayı kırın ve 175 gr kremayla birlikte 1 dakika çırpın, üzerine de rendelenmiş 100 gr. eski kaşarı ilave edin.

Hazırladığınız bu karışımı tavukların üzerine gezdirin ve 200 derecelik Arçelik Gurme fırında kremanın üzeri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. İlk 10 dakika fırının alt rafına koyarsanız altı da güzelce pişecektir.



© lezzetler.com tarif no:122825 • adı:Tavuklu Kiş • gönderen:Saadet • indirme tarihi:13.05.2025 - 17:24