



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTARLI KİŞ

200 Gr Sana Hamurışı
Aldığı kadar rendelenmiş kaşar
Aldığı kadar karabiber
250 ml krema
1 Çay Bardağı süt
Aldığı kadar Köri
2 Bardak un
3 Adet tavuk göğsü
1 Adet kabartma tozu
3 Adet yumurta
Aldığı kadar tuz
250 gr mantar

Taban malzemeleri yoğrulup buzdolabında 15 dakika bekletilir. Haşlanmış göğüs etleri didilir. Mantarlar ufak ufak doğranıp haşlanır. Derin bir kasede mantar, tavuk etleri tuz ve köri harmanlanır. Turta kalıbımız yağlanıp unlanır. Hamurumuzu merdaneyle açarak kalıba yerleştirip her tarafını deliyoruz. Üstüne iç malzememizi döküp düzeltiyoruz. 2 yumurta sarısı ve kremayı karıştırıp kişinin üstünü tamamen kaplıyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişiriyoruz. Fırından çıkarmadan bolca kaşar serpip kaşarlar eriyene kadar fırında tutuyoruz.