



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU VE MANTARLI KİŞ

230 Gr Sana Hamurışı
Biraz tuz
1 Adet soğan
0,5 Kg. MANTAR
100 gr rendelenmiş kaşarpeyniri
400 gr kuşbaşı tavuk eti
3 Çorba Kaşığı ayçiçek yağı
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çorba Kaşığı Beşamel sos için un
3 Adet yumurta
500 gr un
Biraz karabiber
Biraz Toz köri
2 Su Bardağı süt

Hamur için unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp küp şeklinde kesilmiş margarini ilave edin. Kenardan içe doğru parmak uçlarınızla unu toparlayarak ekmek kırıntısı haline gelinceye kadar karıştırın. Tuz ve yumurtaları ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru folyoya sarıp 15 dakika buzdolabında bekletin. İç malzeme için mantarları nemli bir bezle silip dilimleyin. Kararmaması için limonlu suda beklettikten sonra süzün. Soğanı soyup kıyın. Yağı ısıtıp soğanı, dilimlenmiş mantarları ve tavuk etini ilave edip soteleyin. Tuz ve baharatı ekleyip tatlandırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Beşamel sos için, margarini eritip unu kavurun. Azar azar sıcak süt ilave ederek muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Derin ve yuvarlak bir kek kalıbını ya da tart kalıbını yağlayıp un serpiştirin. Hamuru elinizle bastırarak kalıbın her tarafını kapatacak şekilde yerleştirin. Önce tavuklu iç malzemeyi yayın sonra da beşamel sosu dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirip fırından alın. Üzerine rendelenmiş kaşarpeynirini serpiştirip tekrar fırına verin. Peynirler eriyip kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Dilimleyip servis yapın.