



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMALI KİŞ

200 gram yer elması
1 su bardağı un
4 yumurta
50 gram tereyağı
1 adet soğan
Çeyrek su bardağı eski kaşar
1 su bardağı bezelye
Çeyrek su bardağı soğuk su
Çeyrek su bardağı krema
2 tatlı kaşığı taze kekik
Tuz
Karabiber

Diğer tariflerdeki gibi fırını önceden 220 dereceye ayarlayın.
Daha sonra bir kabin içinde un ve tereyağını kırıntı halinde olacak şekilde bir hamur elde edin.
İçerisine 1 yumurta ve soğuk suyu ilave edin.
Daha sonra kelepçeli kek kalıbına yerleştirin, 20 dakika buzluğa atın ve çıkarıp 15 dakika pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra ısısını 170 dereceye düşürün. Yer elmalarını soyun ve 10 dakika haşlayın.
Başka bir tavada soğanları soteleyin.
Hamurun içine yer elması, eski kaşarı ve soğanı kat kat dizin.
Üzerine kalan yumurtayı, krema, tuz, karabiber ve kekiği çırpıp ekleyin.
Son olarak bezelyeleri de ekleyip 1 saat kadar pişirin.

