



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ MANTARLI PRATİK KİŞ

<https://www.droetker.com.tr>

Üzeri için:

1 adet kuru soğan (orta boy)

1 adet kırmızıbiber

7 - 8 adet mantar

7 - 8 adet çekirdeksiz siyah zeytin

4 - 5 dilim salam

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur için:

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

0,5 çay bardağı sıvı yağ

0,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kuru soğan ve kırmızıbiberi ince halka şeklinde dilimleyin. Mantarları ince dilimleyin. Zeytinleri ikiye kesin.

Salam dilimlerini iri parçalar şeklinde kesin.

Kalıbı tereyağı veya margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir karıştırma kabına yumurta, sıvı yağ, süt, krema, tuz ve karabiberi alın. El çırpıcısı ile 1 dakika çirpin. Üzerineelediğiniz unu ilave edin ve 2 dakika daha çirpin. Hamuru kalıba alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Üzerine soğan halkaları, kırmızıbiber, salam, mantar ve zeytinleri sıralayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra kalıptan çıkarıp bir servis tabağına alın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169498 • adı:Zeytinli Mantarlı Pratik Kış • gönderen:Gül • indirme tarihi:12.04.2025 - 01:33