

Glutensiz Enginarlı Kiş

Yaklaşık 10 dilim



pratik

● yaklaşık 50 dakika



Malzemeler:

Dolgu:

- 4 adet ayıklanmış enginar
- 1 su bardağı su
- 1 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 0,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 0,5 demet ince doğranmış dereotu
- 2 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 1 çay bardağı süt
- 0,5 çay kaşığı tuz

Hamur:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
- 150 g oda sıcaklığında tereyağı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurta akı
- 0,5 çay kaşığı tuz

Kalıp:

- Keleğçeli kalıp (Ø 24 cm)

1 Dolgunun hazırlanışı:

Enginarları iri parçalara kesip bir tencereye alın. Üzerine 1 su bardağı su, limon suyu ve sıvı yağı ilave edip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Havucu minik küpler şeklinde kesin ve 1 su bardağı su ile birlikte tencereye alın. Yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp suyunu süzün ve enginarların üzerine ilave edin. Üzerine haşlanmış bezelye, rendelenmiş beyaz peynir, kaşar peyniri ve dereotunu ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta, yumurta sarısı, süt ve tuzu ayrı bir çırpma kabına alın. El çırpıcısı ile 2 dakika çırpın. Üzerine enginarlı karışımı ekleyin ve kaşık ile karıştırın

2 Hamurun hazırlanışı:

Un karışımını derin bir kaba alın. Üzerine tereyağı, yoğurt, yumurta akı ve tuzu ilave edip yoğurun. Üzerini kapatın ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

3 Şekillendirme ve pişirme:

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Hamurun yarısını eliniz ile hafifçe bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarında 3-4 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde eliniz ile bastırarak yayın. Üzerine hazırladığınız enginarlı karışımı dökün ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından alın ve 15 dakika sonra kalıptan çıkarın. Dilimleyerek ılık servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04