

Kabaklı Kiş 2

Yaklaşık 5 adet



pratik

● yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2 su bardağı un
1 tutam tuz
125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)
1 yumurta (orta boy)
3 - 4 yemek kaşığı buzdolabında soğutulmuş su

İç malzeme:

500 g kabak (3 adet orta boy)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yumurta (orta boy)
1 su bardağı krema
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 - 3 dal dereotu (ince doğranmış)

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 12 cm)

1 Hamurun hazırlanışı ve ön pişirme:

Unu derin bir kaba eleyin. Tuzu ekleyip karıştırın. Üzerine tereyağı parçalarını ekleyip parmak uçlarınızla fazla ezmeden karıştırarak granüller haline getirin. Üzerine yumurta ve soğuk suyu ekleyip hamur toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.



Kalıpları margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C



Hamuru buzdolabından çıkarıp 5 eşit parçaya bölün. Her birini merdane ile biraz açıp eliniz ile hafifçe bastırarak kalıpların içine yayın. Çatal ile hamuru birçok yerinden delin ve pişirin.



Piştirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

2 İç malzemenin hazırlanışı:

Kabakları 2-3 mm kalınlığında halka şeklinde dilimleyin. Tavaya 1-2 tatlı kaşığı sıvı yağ dökün ve bir sıra kabak dizin, orta ateşte hafif pembeleşinceye kadar arkalı önlü pişirin. Tavaya her seferinde yağ dökerek kabakların tamamını bu şekilde pişirin. Pişen kabakları soğumaya bırakın.

Yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Rendelenmiş kaşar peyniri ve dereotunu ilave edip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Kabakları ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Karışımı hazırladığınız kiş tabanlarının üzerine paylaşın ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık servis yapın.

