

Kremalı Pırasalı Kiş

6 adet

 pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Üzeri için:

500 g pırasa (ince kıyılmış)
3 yemek kaşığı sıvı yağ
0,5 çay kaşığı tuz
0,5 çay kaşığı karabiber

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
100 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı ılık süt

Krema:

2 yumurta (orta boy)
1 çay bardağı krema
2 yemek kaşığı sıvı yağ
0,5 çay kaşığı tuz
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 14 cm)

1 Üst malzemenin hazırlanışı:

İnce kıyılmış pırasaları sıvı yağ ve tuz ile kısık ateşte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Ocaktan alıp karabiberi ekleyin ve soğumaya bırakın.

2 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin, üzerine maya poşetini ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, eritilmiş margarin ve ılık sütü ekleyin ve iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 30 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

3 Pişirme ve servis:

Süre sonunda hamuru kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Kalıpların tabanına ve yanlarına bastırarak yayın.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Yumurta, krema, sıvı yağ, tuz ve beyaz peynir rendesini derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine hazırladığınız pırasayı ilave edip karıştırın ve kalıplardaki hamurların üzerlerine paylaşın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Pişirmenin 20. dakikasında kişilerin üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. Süre sonunda fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra 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