

Pazılı Kiş

Yaklaşık 6 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 - 2,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 100 g eritilmiş tereyağı
- 1 çay bardağı ılık süt
- 1 yumurta (orta boy)

Dolgu:

- 500 g pazı
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yumurta (orta boy)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 0,5 su bardağı krema
- 1,5 su bardağı tulum loru

Üzeri için:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kalıp:

- Pişirme kalıbı (Ø 14 cm)

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin, üzerine maya poşetini ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, eritilmiş tereyağı, ılık süt ve yumurtayı ekleyip 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

2 Dolgunun hazırlanışı:

Pazının sadece yaprak kısımlarını alıp yıkayın ve çok ince doğrayın. Üzerine yarım çay kaşığı tuzu serpin, karıştırıp elinizle sıkarak fazla suyunu çıkarın. Sıvı yağ, yumurta, karabiber, krema ve tulum lorunu derin bir kaba alın ve karıştırın. Pazıları da ilave edip tekrar karıştırın.



3 Pişirme ve servis:

Süre sonunda mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Her birini elinizle bastırarak kalıpların tabanlarını ve yanlarını kaplayacak şekilde yayın. İçlerine pazılı karışımı doldurun. Kalıpları fırın tepsisine sıralayın ve pişirin. Pişirmenin son 10 dakikasında üzerlerine kaşar peyniri rendesini serpin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

