


Peynirli Kabaklı Kiş

Yaklaşık 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya
0,5 çay kaşığı tuz
100 g tereyağı (oda sıcaklığında)
1,5 çay bardağı ılık süt

İç malzeme:

3 adet kabak (orta boy)
0,5 çay bardağı sıvı yağ
3 yumurta (orta boy)
1 su bardağı krema
0,5 çay kaşığı tuz
0,5 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 su demet ince doğranmış dereotu

Üzeri için:

2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, tereyağı ve sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 15 dakika bekletin.

2 Şekillendirme ve pişirme:

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Hafif unlanmış tezgaha alın ve iki eşit parçaya bölün. Hamurun yarısını elinizle bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru elinizle bastırarak kalıbın kenarlarında 3 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturun. Hamuru çatal yardımı ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika



3 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 bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Rendelenmiş kaşar peyniri, rendelenmiş beyaz peynir ve dereotunu ilave edip kaşık ile karıştırın. Üzerine kabakları ilave edin ve karıştırın. Karışımı kalıptaki tabanın üzerine dökün, üzerini düzeltin ve pişirin. Pişirmenin son 10 dakikasında üzerine 2 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesini serpin ve pişirmeye devam edin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp arzuya göre dereotu ile süsleyin ve ılık olarak dilimleyerek servis yapın.

