

Pırasalı Kiş

Yaklaşık 12 dilim



pratik

● yaklaşık 80 dakika



Malzemeler:

Pırasalı karışım:

500 g pırasa
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı pul biber

Hamur:

2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur
Kabartma Tozu
150 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

2 yumurta (orta boy)
0,5 çay bardağı süt
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar
peyniri
tane karabiber

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Pişirme süresi: 0 dakika

2 Pırasalı karışım:

Pırasayı ince halkalar şeklinde doğrayın. Kısık ateşte sıvı yağ ile 10-12 dakika hafif kavurun. Ocaktan alın, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

3 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Unu hamur kabartma tozu ile karıştırın. Üzerine eritilmiş ve soğutulmuş margarini, yoğurt ve tuzu ekleyip yoğurun. Bu hamurun 2/3'ünü elinizle bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamurla kalıbın kenarlarında 3-4 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturun. Üzerine hazırladığınız pırasalı karışımı yayın. Yumurtaları süt ile çırpın, pırasalı karışımın üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Piřirmenin son 5 dakikasında üzerine kaşar rendesini yayın. Fırından çıkartıp tane karabiberleri serpin ve 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