


Sebzeli Kiş

Yaklaşık 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 80 dakika



Malzemeler:

Hamur:

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

Dolgu:

- 2 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 150 g kaşar peyniri
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı krema
- 1 çay kaşığı karabiber
- 0,5 çay kaşığı tuz

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu eleyn ve maya ile karıştırın. Süt, tereyağı ve tuzu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

2 Dolgu:

Patlıcanları alacalı soyun. Kabakların ve havuçların kabuklarını soyun. Bütün sebzeleri uzunlamasına 0,5 cm kalınlığında dilimler şekilde kesin. Kaşar peynirini de uzunlamasına 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ koyup orta ateşte ısıtın. İçine patlıcanları sıralayıp 2-3 dakika arkalı önlü hafifçe pişirin. Kabak ve havuçları da aynı şekilde pişirin ve soğumaya bırakın.

3 Şekillendirme ve pişirme:

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanmış hamuru kısa bir süre yoğurun. Yarısını elinizle bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarında 3 cm yüksekliğinde çember oluşturacak şekilde bastırarak yayın.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Kremayı bir kaseye alın, üzerine karabiber ve tuzu ilave edin ve karıştırın. Karışımı kalıptaki hamurun üzerine döküp yayın. Pişirdiğiniz sebze dilimlerini kaşar peynirleri ile birlikte dıştan içe doğru dik olarak daire olacak şekilde sıralayın. Fırının orta rafında pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek 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