

Pazılı Kiş: (6–9 kişilik)



Malzemeler:

Hamuru için :

180 gr. (5 yemek kaşığı) **Teremyağ**

2 yumurta akı

1 çay kaşığı tuz

360 gr. (3 su bardağı) elenmiş un

İç harcı için:

35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**

200 gr körpe pazu
1 adet rendelenmiş soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
100 gr. kaşar peyniri (dilimlenmiş)

Kiş sosu için:

225 gr. (1 su bardağı) yoğurt
2 yumurta sarısı
2 bütün yumurta
20 gr. (1 yemek kaşığı) un
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kalıbı yağlamak için:

15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Kiş hamuru için gerekli malzemeleri karıştırıp hamurumuzu yoğuruyoruz ve 10 dk. kadar buzdolabında dinlendiriyoruz. Daha sonra 23-26 cm.lik kalıbımızı 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlayarak hamurumuzu içine yayıyoruz. İç harcımız için bir tavada **Teremyağ**'ımızı eritip içine soğan ve pazılarımızı ekleyerek çok kısa bir süre pazılarımız sönene kadar kavuruyoruz. Tuz ve karabiber de ekleyip ılınana kadar kenara alıyoruz. Kiş hamurumuzun üzerine önce harcımızı döküp sonra da dilim kaşar peynirlerimizi yerleştiriyoruz.

Sos için gerekli olan malzemeleri bir kenarda çırpıyoruz. Ardından hazırladığımızın kişin üstüne döküyoruz. Kişimizi 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 30-35 dk pişirerek, servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Kiřimizin iç harcı değişkenlik gösterebilir. Özellikle mantarla bu kiş inanılmaz lezzetli olacak. Mutlaka deneyin