


Dereotlu Kabaklı Kiş

Yaklaşık 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Hamur:

- 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
- 1/2 çay bardağı ılık süt
- 2 1/2 su bardağı un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 100 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı ılık süt

İç malzeme:

- 3 adet kabak (orta boy)
- 2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yumurta (orta boy)
- 1 su bardağı krema
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1/2 demet ince doğranmış dereotu

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Kalıp:

- Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

1 Hamurun hazırlanışı ve ön pişirme:

2 tatlı kaşığı aktif mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin. Unu derin bir kaba eleyip üzerine beklettiğiniz mayayı ekleyin. Üzerine tuz, tereyağı ve sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

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

Turbo pişirme: 160°C

Alt-üst pişirme: 170°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 çember oluşturun. Hamuru çatal yardımı ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını kapatmayın.

2 İç malzemenin hazırlanışı ve pişirme:

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 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.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Kişî fırından çıkarmanıza 10 dakika kala üzerine iki yemek kaşığı kaşar peyniri rendesini serpin ve pişirmeye devam edin.

Kişî fırından çıkarıp ılık olarak dilimleyerek servis yapın.