



Sebzeli Kiş

Malzemeler

12 kişilik 2 patates - 2 havuç - 2 kabak - doğranmış 3 taze soğan - 1 kırmızı veya yeşil biber - 65 g doğranmış düz maydanoz - 65 g doğranmış dereotu - 50 g doğranmış nane veya fesleğen - 2 yumurta - 120 g ezilmiş keçi peyniri- 65 g siyah zeytin susam

Hamur için malzemeler 250g un - 5g tuz - 125g tereyağı - 1 yumurta - 5cl su

Yapılışı

Fırını 200 derecede ısıtınız.

Patates, havuç ve soğanı yıkayınız ve soyunuz.

Biberi ayıklayınız.

CL50 Sebze doğrayıcı 14x14x14 mm kubik disk ile patates, havuç, kabak ve biberi küp şeklinde doğrayınız.

Soğanları **1mm dilimleyici disk ile doğrayınız.**

Bir tavada kısık ateşte biberi, havucu, patatesi ve kabağı kavurunuz.

Maydanoz, dereotu, nane ve zeytinleri karıştırınız.

Bir kapta peynir ve yumurtayı karıştırınız, ve soğan, maydanoz, dereotu, nane ve küp doğranmış sebzeleri ekleyiniz. Saklayınız.

Tart kalıbını yağlayınız.

Tart hamurunu kalıba yerleştiriniz ve peynirli sebzeli karışımı üzerine dökünüz.

30 dakika boyunca 200 derece fırında pişiriniz.

Tart hamuru hazırlanışı

Tırtıklı bıçak ile R5 parçalayıcı haznesinde, un, tuz, tereyağı, yumurta sarılarını ve suyu karıştırınız.

Başka bir kaba boşaltınız ve serin bir yerde bekletiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı