



Dana eti, peynir ve domuz pastırmalı kiş

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Piştirme süresi	25 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

İç malzeme

- 400 g Sığır kıyması
- 100 g Küp jambon
- 1 Çor. k. Zeytinyağı

Kıymayı ve domuz pastırmasını zeytinyağında kızartın.

- 1 Soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çay k. Biberiye

Soğan, sarımsak ve biberiyeyi ince doğrayın, ete ekleyin ve birlikte yavaşça kızartın.

- 400 g Pelati, doğranmış

Pelatiyi ekleyin ve sos kalınlaşınca kadar kaynatın.

- 2 Çor. k. Un

Sosa un serpiştirin ve iyice karıştırın.

- 200 ml Et suyu

Tuz

Karabiber

Bulyon ekleyin, tuz ve karabiber serpin ve sürekli karıştırarak kaynatın. Düşük güçte kaynatın ve arada bir karıştırın.

Ocaklı fırından alın ve yavaşça soğumaya bırakın.

Kiş

- 3 Milföy hamuru, dörtgen, 42 x 26 cm

Gerekliyse kiş kalıplarını yağlayın ve üzerinde yufka koyun. Hamuru kenarlarından yukarı çekin. İlgili kapakları kesin.

- 100 g Çedar peyniri

- 1 Yumurta





Peyniri rendeleyin ve yumurtayı çırpın. Kalıpları et karışımıyla doldurun ve üzerini peynirle örtün. Hamurun kenarına yumurta sütun ve kapakla kapatın. Kenarlarını birbirine doğru bastırın. Kapağa yumurta sürün birkaç delik açın.

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 200° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Kiş kalıbını fırın tepsisinde ısıtılmış pişirme alanının 2. gözüne yerleştirin. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava nemli esnasında 200 25 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

8–10 kiş kalıbı ø8–12 cm

