



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİŞ LOREN (FRANSA)

QUICHE LORRAINE

6 kişilik MALZEME :

200 gr. iç yağı

625 gr. süt (3 su bardağı)

Varsa yarı krem yarı süt

200 gr. rende gravyer (4 su bardağı)

4 bütün yumurta

Az tuz

Bir çimdik kırmızı biber

Az rende hindistancevizi

YAPLIŞI :

Pat brize hamurunun alt ve üstüne un serpererek iki üç milim kalınlığında açıp yirmiiki - yirmibeş santim kütüründe bir tepsi veya çemberin içine tamamen kaplayınız

içyağını bıçak sırtı kalınlığında dilimleyip sonra enine yarıp yarım santim genişliğinde doğrayınız

Kaynar suda iki dakika haşlayıp süzdürünüz

Bir tavada hızlı ateşte birkaç dakika sote yapıp yağın süzdürünüz ve hamurla kaplanmış tepsinin içine serpiniz

Süt, yumurta, tuz, biber, hindistancevizini bir kâbin içersinde iki dakika çırıp peyniri ilâve edip karıştırınız

Yukardaki tepsinin içersine boşaltıp orta ateşte fırında otuzbeş - kırk-beş dakika pişirip servis ediniz.