KEÇİ PEYNİRLİ MISIRUNLU ISPANAKLI TART

1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı mısır unu
30 gr margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
150 gr ıspanak
1 adet kırmızı soğan
6 adet yumurta
1/2 su bardağı krema
80 gr keçi peyniri

Su ve süt bir tencerede kaynatılır. Mısır unu telle karıştırılarak eklenir. Hamur katılaşmaya başlayınca ocağın altı kısılır, margarin, parmesan, tuz ve karabiber de eklenir.
Fırın kabı yağlanır. (20 cm.lik kare kap kullandım) hamur kalıba dökülür.
Ispanaklar irice doğranarak halka şeklinde doğranmış soğanlarla birlikte hamurun üzerine sırayla konur.
Yumurtalar ayrı bir kasede çatalla çırpılır. Krema da üzerine dökülür, karıştırılır, ıspanakların üzerine yayılır.
En üste irice doğranmış keçi peyniri serpilir.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40 dakika civarı pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:126019 • adı:Keçi Peynirli Mısırunlu Ispanaklı Tart • gönderen:anahtarlık • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:54