# PIRASALI JAMBONLU TART

20 gr maya
100 ml ılık süt
200 gr yulaflı un
1 çay kaşığı tuz
50 gr yumuşak margarin
1 bardak Breadcrumbs
600 gr pırasa
200 gr pişmiş jambon
3 su bardağı ekşi krema
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
200 gr (Emmentaler) rendelenmiş
Tuz
Karabiber
1 adet küçük taze rendelenmiş hindistancevizi

Yumuşak margarin tuz süt ve un maya ekleyerek pürüzsüz bir hamur yoğurun ve mayalanması için sıcak bir yerde yarım saat kadar bekletin geniş bir tart kalıbını yağlayıp ekmek kırıntılarını tepsinin yer yerine serpin merdane ile açılan hamuru biraz kalıbı taşacak şekilde yerleştirin. Pırasayı yıkayın ve 1.5 cm genişliğinde parçalar halinde kesin pişmiş jambon, ekşi krema, yumurta, un, peyniri ekleyip baharatlarını atıp rendelenmiş hindistancevizini koyup tuzunu atıp karıştırın tart hamurunun üstüne bu karışımı boca edin her yerini kaplayın hamurun taşan kısımlarını toplayın 175 ° derece ısıda fırına sürüp üstü kızarana dek pişirin, sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:93346 • adı:Pırasalı Jambonlu Tart • gönderen:efem • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:55