PIRASALI PAY

Hamuru için:
5 çay bardağı un
2 çay bardağı tam buğday unu
Yarım çay bardağı krema
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
125 gr yumuşatılmış margarin
Yarım çay kaşığı tuz
İç malzemesi:
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 dal pırasa
1 demet taze soğan
5-6 dilim çemensiz pastırma
5-6 dilim taze kaşar peyniri (tost dilimi)
Beşamel sosu için:
50 gr tereyağı
1 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 su bardağı sıcak süt
1 tutam rendelenmiş muskat
Tuz

İç malzemesi için sıvıyağda ince kıyılmış pırasayı kavurun. Birkaç dakika sonra irice doğranmış taze soğanları ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. En son irice parçalanmış pastırmaları ekleyin.
Beşamel sosu için tereyağını eritip unu hızlıca karıştırın. Unun kokusu gidince yavaş yavaş sütü ekleyin. Sos kıvamına gelince ocaktan alın. Bir tutam rendelenmiş muskat ile tuzu ekleyip tatlandırın. Sosunuz hazırdır.
Hamuru için tüm malzemeyi mutfak robotuna aktarın. Hamur yoğurma aparatında pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.
Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile yuvarlak tart kalıbınızın ölçülerinde, hamur kalıbın kenarlarından taşacak şekilde açın.
Pırasalı iç malzeme ile beşamel sosu bir kapta birleştirin. Bu yeni karışımı tart hamurunun içine aktarın.
Hamurun fazla kenarını iç malzemenin üzerine gelecek şekilde, ortası açık kalacak şekilde yani fotoğraftaki gibi kapatın.
Hamuru önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Fırından almaya 5 dakika kala dilimlenmiş kaşar peynirlerini malzemenin üzerine yerleştirin. Peynirler eriyip kızarınca fırından alın.

© lezzetler.com tarif no:121792 • adı:Pırasalı Pay • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:04.05.2024 - 12:15