



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FLAMICHE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet hazır tuzlu tart hamuru (ya da ev yapımı hamur)  
3-4 adet pırasa (doğranmış)  
2 yemek kaşığı tereyağı  
200 ml krema  
2 adet yumurta  
150 gram rendelenmiş peynir (genellikle Gruyère veya Emmental)  
Tuz ve karabiber

Hazır tart hamurunu yağlanmış bir tart kalıbına serin ve kenarlarını düzeltin. Tereyağını bir tavada eritip doğranmış pırasaları yumuşayana kadar soteleyin. Krema, yumurta, peynir, tuz ve karabiberi bir kaptan çırpın. Pırasaları tart hamurunun üzerine yayın ve kremalı karışımı üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-35 dakika pişirin.

