



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLAMMKUCHEN

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

Hamuru İçin:

200 gram un

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı zeytinyağı (arzuya göre sıvı yağ)

110 ml. su

Kreması İçin:

200 gram taze krema peyniri

2 yemek kaşığı labne

1/2 çay kaşığı tuz

1 tutam Karabiber

1 tutam Muskat cevizi rendesi

Üzeri İçin:

1 adet kırmızı soğan (piyazlık doğranmış)

1 adet dana sosis (küçük küpler halinde doğranmış)

1 adet kabak (ince dilimlenmiş)

1 çay kaşığı sarımsak tozu

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 dal taze kekik

2-3 dal frenk soğanı (veya 1 dal taze soğan) (kıyılmış)

1 tutam tuz

Fırını en yüksek dereceye alın ve fanlı ayarda ısıtmaya başlayın.

Un, tuz, yağ ve suyu bir kaptaki buluşturun. Pürüzsüz, ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Krema için, taze peynir, labne, tuz, karabiber ve muskat rendesini bir kasede güzelce karıştırın.

İncecik dilimlediğiniz kabakları, tuz, sarımsak tozu, taze kekik ve zeytinyağıyla tatlandırın.

Dinlenmiş olan hamuru 2 eşit bezeye ayırın ve yuvarlayın.

Unlanmış tezgahta bezeleri lahmacun hamuru kadar ince olacak şekilde açın.

Üzerine kremayı ince bir katman halinde sürün.

Bir hamura kabak dilimlerini, diğer hamura da küp doğranmış sosisleri serpiştirin.

Her iki hamura da soğan dilimlerini serpiştirdikten sonra iyice ısınmış fırında 10 ile 12 dakika arasında kontrollü olarak pişirin.

Fırından çıktıktan sonra üzerlerine zeytinyağı gezdirin.

Son olarak taze kekik ve Frenk soğanı serpiştirerek sıcak olarak servis edin.

Not: Alman mutfağının en gözde sırlarından biri olan Flammkuchen, ince bir hamur üzerine nefis malzemelerin yer aldığı bir tür pizza benzeri bir lezzettir. Bu geleneksel Alman yemeği, özellikle Fransız Alsace bölgesine komşu olan Almanya'nın Baden-Württemberg ve Rheinland-Pfalz bölgelerinde popülerdir.



© lezzetler.com tarif no:176725 • adi:Flammkuchen • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:49