



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLAMMKUCHEN

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

Hamur için:

2 su bardağı un

1/2 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Sos için:

200 gram krema veya crème fraîche

100 gram süzme yoğurt

1 diş sarımsak (isteğe bağlı, ezilmiş)

Bir tutam tuz ve karabiber

Üzeri için:

1 adet büyük soğan (ince dilimlenmiş)

100 gram pastırma veya pancetta (ince şeritler halinde kesilmiş)

1 avuç rendelenmiş kaşar peyniri veya Gruyère peyniri (isteğe bağlı)

Bir karıştırma kabında un, tuz, zeytinyağı ve ılık suyu bir araya getirin.

Hamuru ele yapışmayan, yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurun.

Gerekirse azar azar un ekleyerek kıvamı ayarlayın.

Hamuru streç filmle kaplayarak 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.

Bir kasede krema, süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Dinlenen hamuru unlanmış bir zeminde, olabildiğince ince bir şekilde açın.

Flammkuchen'in hamuru pizzadan daha ince olmalıdır.

Açılan hamuru pişirme kağıdı serilmiş bir tepsiye yerleştirin.

Açığınızı hamurun üzerine hazırladığınız kremalı sosu eşit şekilde yayın.

Sosun üzerine dilimlenmiş soğanları ve pastırma şeritlerini serpiştirin.

İsteğe bağlı olarak rende peyniri de ekleyebilirsiniz.

Fırınınızı önceden 250 °C'ye ısıtın.

Flammkuchen'i önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika, kenarları çıtır çıtır olana kadar pişirin.

Fırından çıkan Flammkuchen'i dilimleyerek sıcak servis yapın.

Yanında yeşil salata ve hafif bir içecek mükemmel bir öğün sunabilirsiniz.



