



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FOCACCIA DEL PORRO

Maria Sponza

(Pırasa ekmeđi)

Hamur için:

400 gram un (3 bardaktan 2 parmak eksik)

200 gram margarin (buzdolabından çıkmış)

1 yumurta

1 tutam tuz

Üstü için:

100 ml. çiğ krema

100 ml. süt

4 yumurta

Tuz

Karabiber

Rendelenmiş muskat

Harcı için:

3 adet pırasa

160 gram Rokfor peyniri

HAZIRLANIŞI:

Hamur: Un, margarin, yumurta ve tuzu çabuk hareketlerle yoğurup pürüzsüz bir hamur yapın. Hamuru şeffaf folyoya sarın. 1 saat buzdolabında bekletin. Üstü: Tüm malzemeleri karıştırıp çırpın. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Harç: Pırasaları 2 parmak eninde kesin kaynar suya atın. 4 dakika sonra hemen çıkartıp soğuk suya tutup, süzün. Kağıt havlu ile kurulayın. Rokfor peyniri ufalayın ve pırasalarla karıştırın. Hamuru dolaptan çıkartıp 1 cm. kalınlığında açın. Tart kalıbını yağlayın. Hamuru delmeden kalıba yerleştirin. Tart hamuru, kalıbın kenarlarından taşsın. Fazlalıkları kesin. Çatalla üzerine çiğ kremalı malzemeyi serin ve fırına koyun.