KEÇİ PEYNİRLİ FLAN

www.electrolux.com

Hamur için:
125 gr un
60 ml zeytinyağı
3 - 4 yemek kaşığı soğuk su
Üst kaplama malzemeleri:
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 soğan
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı doğranmış kekik
125 gr ricotta peyniri
100 gr keçi peyniri
2 yemek kaşığı zeytin
1 yumurta
60 ml taze krema

Unu, zeytinyağını ve tuzu bir karıştırma kabına alarak galeta unu kıvamına gelene kadar karıştırın.
Su ekleyin ve hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru birkaç saat soğutucuda bırakın.
Ardından hamuru açın ve yağlanmış siyah kek kalıbına koyun. Altını bir çatalla delin.
1 yemek kaşığı zeytinyağını bir pişirme kabına dökün.
Soğanları soyun, ince piyazlık doğrayın ve pişirme kabının kapağını kapatarak yağda 30 dakika kadar kavurun.
Tuz ve biber ekleyip 1/2çay kaşığı doğranmış maydanozla karıştırın.
Soğanları çok az soğumaya bıraktıktan sonra hamurun üzerine serpin.
Sonra ricotta ve keçi peynirini en üste serpip zeytinleri ekleyin. 1/2 çay kaşığı doğranmış kekiği en üste serpin.
Sos için yumurtaları ve kremayı birbiriyle karıştırın. Karışımı tartın üzerine dökün.
Fırında 45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:136298 • adı:Keçi Peynirli Flan • gönderen:zaman • indirme tarihi:12.05.2024 - 02:32