



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 1/2 çay 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.