



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ LOREN

www.miele.com.tr

300 gr. Milföy hamuru veya 1 tuzlu hazır hamur
400 gr. pastırma
10 gr. Tereyağı
4 Yumurta
300 gr. Crème fraîche
Tuz
Karabiber
Muskat

Pastırma 5 dakika bir tencerede biraz su ile hafif haşlanabilir, soğutulur, kurutulur ve tereyağında hafifçe kızartılır.

Hamuru bir tart kalıbı içine yayın. Üstüne pastırmayı doğrayın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Yumurtaları çırpın, Crème fraîche ilave edin, tuzlayın, baharat olarak karabiber ve Muskat ekleyin. Bu karışımı pastırmaların üstüne dökün ve kalıbı fırına sürün. Pişirme sırasında kabarcıklar görülürse, bunları bir bıçak ile kalıbın dibine kadar deliniz.



Fotoğraf "ablam ablam" tarafından gönderildi. 06.07.2020