



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ LOREN

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

Hamur için:

200 g un

2 yumurta

100 gram tereyağı

1/2 çay kaşığı tuz

Karabiber

1 tutam muskat

Üst kaplama malzemeleri:

150 gr rendelenmiş peynir

200 gr pişmiş jambon veya yağsız pastırma

2 yumurta

250 g ekşi krema

Tuz

Karabiber

Muskat

Unu, yağı, yumurtaları ve baharatları bir karıştırma kabına alın ve yumuşak bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Hamuru birkaç saat soğutucuda bırakın.

Ardından hamuru açın ve yağlanmış siyah kek kalıbına koyun. Altını bir çatalla delin.

Pastırmayı hamurun üzerine dağıtın.

Sos için yumurtaları, ekşi kremayı ve baharatı birbiriyle karıştırın. Ardından, peynir ekleyin.

Karışımı pastırmanın üzerine dökün.

Fırında 45 dakika pişirin.