



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

QUICHE LORRAİNE

<https://www.lezzetsirri.com>

hamur için:

300 gr. un

100 gr. Tereyağı veya margarin

2 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çorba kaşığı soğuk su

üstü için:

4 dilim jambon

4 adet yumurta

100 gr. taze kaşar rendesi

1 su bardağı süt

1 su bardağı krem

25 gr. tereyağı

2 tatlı kaşığı karabiber

tuz

Derin bir kaba unu tuzla birlikte koyun. Üzerine tereyağını bıçakla keserek ekleyin. Sıvıyağı ve suyu ilave edin. Parmak uçlarınız ile çalışarak kırılan bir hamur haline getirin. Hamurun üzerini örterek serin bir yere 15-20 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Hamurunuzu hemen hemen 20 cm. çapında bir tart kabininin dibine parmak uçlarınızla düzelterek yayın. Hamurun kalınlığı 1/2 cm. yi geçmesin. Hamurun kenarlarını tart kabının kenarlarına doğru yükseltin, jambonları küçük küçük kesin, tavada tereyağını kızdırıp, içine jambonları atın. Karıştırarak biraz kızartın ve ateşten alıp tart hamurunun üzerine yayın. Derin bir kaptaki yumurtaları biraz çırpın. İçine kremi, sürü, karabiberi ve tuzu ilave edip jambonların üzerine dökün. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve önceden 190 derecede kızdırılmış fırına atın. 25-30 dakika üzeri altın rengi alıncaya kadar pişirin. Quiche'inizin içinin çekmesi ve kesilebilir hale gelmesi gerekir. Fırından çıkarıp 10 dakika kadar dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.