



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## QUICHE LORRAINE

<https://acunn.com>

Hamur için:

150 gr soğuk tereyağı

250 gr un

Tuz ve karabiber

2 yumurta

1 yemek kaşığı soğuk su

İç harcı için:

250 gr mantar

1 diş sarımsak

1/2 limonun suyu

2 yumurta

1 kutu krema ( 200 ml )

150 gr dana jambon

2-3 yemek kaşığı iyi cins peynir rende

Tuz, karabiber

Muskat cevizi

Bir kaba unu alın, tuz ve karabiber ekleyip ortasını açın, soğuk tereyağları ilave edin ve parmak uçlarınızla una yedirin. Bu işlemi tezgah üstü mikserin pedal paratai ile de yapabilirsiniz. Islak kum kıvamında olacak. Hamuru toplamak için hafif çırpılmış yumurtaları ilave edin. Hamur halen toplanmamış ise 1 yemek kaşığı soğuk su ilave edin.

Hamuru kalıba yerleştirin, üzerine çatalla delikler açın. Üzerine yağlı kâğıt yerleştirin, yağlı kâğıdın üzerine hamurun kabarmasını engellemek için ağırlık yapsın diye bakliyat koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dk kadar ön pişirme yapın.

Bu esnada mantarları sarımsak, limon suyu, tuz ve karabiberle yüksek ateşte soteleyin ve bir kenara alın. Bir kaptaki yumurtaları, kremayı, tuz, karabiberi ve rendenin ince tarafı ile rendelenmiş biraz muskat cevizi karıştırın. Sotelediğiniz mantarları ve doğradığınız jambonları ilave edin. Fırından çıkardığınız hamurun üzerine dökün. Peyniri üzerine ilave edin ve fırına geri koyup yaklaşık 30-35 dk kadar pişirin. Üzeri renk alınca fırından çıkarın.



