QUİCHE LORRAİNE

1 demet ıspanak
250 gram mantar
1 adet soğan
Gravyer peynir
2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
Un
Tereyağı
Zeytinyağı
Muskat cevizi
Karabiber
Pul biber
Tuz

Tart hamuru için; tereyağı, un, su, yumurta ve tuz ile yoğurun. Burada önemli olan tereyağını tüm hamura eşit olarak yedirmektir.
Sonrasında tart hamurunu buzdolabında yarım saat dinlendirin.
Hamuru fırına verirken üzerine kabarmasın diye nohut serpiştirin ve hamurun üzerine çatalla delikler açın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.
Ardından üzerinden nohutları alın ve çırpılmış yumurtadan ince bir kat sürün tekrar 4-5 dakika pişirin.
İç harcı için ıspanak, soğan ve mantarı soteleyin.
Jambonları ekleyin. Sonrasında muskat, karabiber ve tuzunu ekleyin.
Beşamel sos için; tereyağı ve zeytinyağını tencereye alın. Eriyince un koyun ve kavrulana kadar pişirin.
Üzerine sürekli çırparak sütünü ilave edin.
Tuz ve karabiber ekleyip 1-2 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alın.
Sonrasında soğuyan harcın içine beşamel sos ve çırptığınız yumurtaları ekleyin.
Hamurunuzun üzerine harcı koyun.
Üzerine gravyer peynirini rendeleyin.
Fırına verip 20-25 dakika daha pişirin.

© lezzetler.com tarif no:167432 • adı:Quiche Lorraine • gönderen:gül • indirme tarihi:02.05.2024 - 14:50