



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

QUICHE LORRAİNE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Tart Hamuru İçin:

1 + 1/4 su bardağı un

1/2 su bardağı soğuk tereyağı (küp küp doğranmış)

1/2 çay kaşığı tuz

3-4 yemek kaşığı buzlu su

İç Harcı İçin:

200 gram pastırma (doğranmış)

1 orta boy soğan (ince doğranmış)

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri veya Gruyère peyniri

4 adet yumurta

1 su bardağı krema

1/2 su bardağı süt

Tuz

Karabiber

Unu ve tuzu geniş bir kaba eleyin.

Soğuk tereyağını ekleyin ve parmak uçlarınızla veya bir mutfak robotu yardımıyla kum kıvamına gelene kadar karıştırın.

Buzlu suyu birer yemek kaşığı ekleyerek hamuru toparlanana kadar yoğurun.

Hamuru streç filme sarın ve en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.

Dinlenen hamuru hafif unlanmış bir zeminde tart kalıbınızın boyutuna uygun olacak şekilde açın.

Hamuru kalıba yerleştirin, kenarlarını düzelterek fazlalıkları kesin.

Hamurun tabanını çatalla delin ve üzerine pişirme kağıdı serip, ağırlık yapması için kuru bakliyat dökün.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dakika pişirin. Ardından pişirme kağıdı ve bakliyatları çıkarıp 5 dakika daha pişirin.

Doğranmış pastırmayı veya pancetta'yı bir tavada orta ateşte çıtır olana kadar pişirin. Yağını süzdürüp bir kenara alın.

Aynı tavada soğanı yumuşayana kadar soteleyin.

Bir kapta yumurtaları, kremayı, sütü, tuz ve karabiberi çırpın.

Ön pişirme yapılmış hamurun üzerine pastırma ve sote soğanı eşit şekilde yayın.

Üzerine rendelenmiş peyniri serpin.

Krema karışımını dikkatlice hamurun üzerine dökün.

180°C fırında 30-35 dakika, üzeri altın rengini alana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:179586 • adi:Quiche Lorraine • gönderen:dolu • indirme tarihi:23.04.2025 - 12:16