



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADAM KONTES

Permin Pekin

5 adet orta boy patates
4 adet yumurta
6-7 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
300-350 gram brokoli
1 adet büyük boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
100 gram kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Toz kırmızı biber

Patatesler az suyla haşlanır soyulur,rendelenir. Patates püresinin üzerine 1 yumurta, 1 çay kaşığı tuz ilave edilir. Kaşık kaşık un ilave edilerek patates hamuru hazırlanır. Ele yapışan bir hamur oluyor o nedenle fazla un ilave etmemeniz gerekiyor. Patates hamurunu bir saat kadar buzdolabında bekletmenizi öneririm daha kolay işleniyor. Tart kalıbı bir tatlı kaşığı tereyağ ile yağlayıp unlanır. Yapışmaması için eller sıvı yağ ile yağlandıktan sonra patates hamuru bastırarak ve kenarlara doğru inceltilerek yayılır. 200 C fırında yaklaşık yarım saat patates hamuru sertleşip kızarana kadar pişirilir. Kalıp soğuyana kadar fırında tutulur. Soğan ve sarımsaklar ince kıyılır zeytin yağ ile seffaflaşana kadar kavrulur soğuyana kadar bekletilir. Az haşlanmış brokoliler çok ince olmayacak şekilde kıyılır. Patates kalıbının üzerine brokoliler kalın bir tabaka olacak şekilde yayılır. Bir kasede kalan 3 yumurta bir bardak süt, tuz, karabiber, kavrulmuş soğan ve sarımsaklar 1-2 kaşık un çırpılır boza kıvamında bir karışım olmalıdır. Yumurtalı karışım yavaşça tart hamurunun kenarlarından taşımadan brokolilerin üzerine akıtılır. Kaşar peyniri rendelenir ve yumurtalı karışımın üzerine atılır toz kırmızı biber de serpidikten sonra 200 derecede 20 dakika sertleşip kızarana kadar pişirilir. Ilık veya soğuk yanında salatayla beraber servis edilir.

