



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KIS

1 adet kiř hamuru
250 gr, az yağlı pastırma
5 yumurta
250 gr. krema
Muskat
150 gr. gravyer peyniri
1 demet taze soęan
Tuz
Karabiber

Pastırmaları ince ince kıyın. Yağsız bir tavada gevrekleşinceye kadar kavurun. Soęumaya bırakın. Yumurtaları krema ile çırpın. Tuz, biber, muskat ile tatlandırın. Peyniri rendeleyip pastırma ile birlikte yumurtalara ilave edin. Taze soğanı ayıklayıp yıkayın. İncecik kıyıp kremalı karışıma katın. Hamuru açıp 28 cm. apında bir tart kalıbına yayın. Kenarların dışa sarkan kısımlarını kesip atın. Hamurun tabanında çatalla delikler açın. 20 dakika kadar 200° C'deki fırında pişirin. Yumurtalı karışımı pişen hamurun içine ekleyin. Önceden 220° C'de ısıtılmış fırının en alt rafında 35 dakika pişirin. Yanında salata ile servis yapın.