



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ GİŞ (FRANSA)

OUICHE AU FROMAGE

HarçA:

625 gr. süt (3 su bardađı)
yarı krema yarı süt
200 gr. rende gravyer peyniri (4 su bardađı)
4 bütün yumurta
Az tuz,
bir çimdik karabiber
Az rende hindistancevizi

HarçB :

750 gr. süt (3 su bardağı ve 3 kahve fincanı)
4 bütün yumurta ve 2 sarı yumurta
2 orba kaşığı tepelime dolu un (30 gr.)
200 gr. rende gravyer (4 su bardađı)
Az tuz, az rende hindistancevizi
Bir imdik kırmızı biber

YAPILIŞI :

Yukardaki A veya B deki malzemelerden arzu ettiğiniz birisinin bütün malzemelerini bir kaba koyup bir çırpma teli ile iki üç dakika karıştırınız
Hafif un serpererek bir merdane ile pat brize hamurunu iki üç milim kalınlığında açınız
Yirmiiki -yirmibeş santim kutrunda bir tepsinin veya bir çemberin iini hamurla kaplayınız, hazırladığınız harcı içine döküp orta hararetili fırında otuzbeş - kırkbeş dakika pişirip fırından çıkarınız ve servis ediniz