PEYNİRLİ KASE BÖREĞİ

2 büyük patates (yıkanıp kabukları dilimlenmiş)
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
2 yumurta
200 gr kaşar peyniri rendesi
1 kahve kaşığı karabiber
kahve kaşığının ucuyla hindistancevizi
1 çay kaşığı tuz

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. Orta boy bir tencereye patatesleri koyunuz. Üstlerini örtecek kadar su ekleyip, orta ateşte kaynatınız. 15-20 dakika, bir çatalın ucu patateslere rahatça batana kadar kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp suyunu süzerek, patatesleri yeniden boş tencereye koyunuz. Çatalla patatesleri iyice eziniz. Unu ekleyip, azar azar yağı katınız. Bütün yağı yedirdikten sonra, yumurtaları, peyniri, biberi, hindistancevizini ve tuzu ekleyerek karıştırınız. Püreyi tadıp, gerekiyorsa biraz daha baharat katınız.
Püreyi ağzına 0,5 cm çapında uç takılmış bir sıkma torbasına doldurup fırın tepsilerine 5'er cm uzunluğunda sıkınız.
Tepsileri fırına sürerek 15 dakika, pürenin rengi hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Tepsileri fırından çıkarıp 5 dakika ılındırınız. Sonra kase böreklerini tel ızgaraya aktarıp, oda sıcaklığında soğutarak servis ediniz yada mumlu kağıda sararak, hava geçirmeyen bir kapta saklayınız.

Not: Fransız mutfağından alınma peynirli kase böreği, mumlu kağıda sarılarak, hava geçirmeyen bir kapta 1 hafta kadar saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:61495 • adı:Peynirli Kase Böreği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.05.2024 - 23:37