



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ RAMGEN (FRANSA)

### RAMEOUINS AU FROMAGE

12 tek forma 6 kişi için MALZEME :

5.00 gr. süt

2 yumurta sarısı

2 bütün yumurta

1 çorba kaşığı tepeleme dolu ve tatlı kaşığı silme un (20 gr.)

150 gr. rende gravyer (3 su bardağı)

Az tuz

Az hindistancevizi

Bir çimdik kırmızı biber

#### YAPILIŞI :

Aşağıdaki pat brize hamurunun alt ve üstüne hafif un serperek bir merdane ile iki üç milim kalınlığında açınız.

Yedi - sekiz santim kutrunun üç dört santim kenarlı düz veya tırtıllı on iki adet herhangi bir kalıbın içleri yukarıda açtığınız hamurla kaplayınız ve muhafaza ediniz

Bütün malzemeyi bir kaba koyunuz, 2-3 dakika karıştırıp sonra yukarıdaki hamurlu kalıpları içersine müsavi olarak doldurup kalıpları bir tepsiye koyup fırında orta ateşte yirmi - otuz dakika pişirip kalıplardan çıkarıp servis ediniz

#### PAT BRİZE MALZEME :

250 gr. un

125 gr.- margarin

7 çorba kaşığı soğuk süt yoksa su

1/2 tatlı kaşığı tuz

Bir çimdik toz şeker

#### YAPILIŞI :

Un, tuz, şeker ve margarini iki ovucunuzun içi ile bir kaç dakika yoğurmadan ovalayarak küçük parçacıklar halinde ufalanmasını temin ediniz

Sonra ortasını havuz gibi açıp suyu ilâve edip karıştırarak iki üç dakika yoğurup bir hamur yapınız (Fazla yoğurmayınız)

Üzerine bir kâğıt kapatıp serin yerde muhafaza ediniz