



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE JAMBONLU KİŞ

8 adet hazır dondurulmuş milföy hamuru
Yarım yemek kaşığı tereyağı
10-15 dilim hindi jambon
10-15 dilim ince kesilmiş tost kaşar
Üzerinin sosu için:
Yarım su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri
4 adet yumurta
1/2 su bardağı hazır çiğ süt kreması

30-35 santimetre büyüklüğündeki, dikdörtgen ve kenarları yüksek bir fırın kabının içini yumuşamış tereyağıyla iyice yağlayın.

Bu arada milföy hamurlarını 15-20 dakika oda sıcaklığında bekleterek, yumuşatın.

Hamurları yan yana, uçları üst üste gelecek ve iki parmak kadar kalıbın kenarlarına doğru yükselecek şekilde yayın.

Üzerine jambon dilimlerini, onun üzerine de peynir dilimlerini yerleştirin.

Sosu hazırlamak üzere derin bir kaseinin içinde yumurtaları çırpıp, kremayı ve rende kaşarı ekleyip, iyice karıştırın. Bu karışımı kalıba yavaşça boşaltın.

Fırınınızı 175 dereceye ayarlayıp, kalıbı orta göze koyarak, en az 30 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra, biraz ılınmasını bekleyin ve dilimleyip servise sunun.

