

İngiliz Cheddar Leek Tart

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 5/10

İngiliz cheddar leek tart, p1rasa keskin cheddar ve yumurtalı harçla fırınlayarak Britanya mutfağına özgü, dilimlenebilir ve çay saatlik bir klasik ç1karır.

Malzemeler

- 1 paket Milföy hamuru
- 2 adet P1rasa
- 150 gr Cheddar peyniri
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

1. P1rasayı önce doğrayıp tavada 6 dakika yumuşayana kadar soteleyin.
2. Milföyü tart kalıbına yayıp tabanını çatalla birkaç yerinden delin.
3. P1rasa ve cheddar karışımını kalıba yerleştirip yüzeyi eşit düzeltin.
4. Tartı 190°C fırında 30 dakika kızarana kadar pişirin ve dilimlemeden dinlendirin.

PÜF NOKTASI

P1rasayı fazla sulandırmadan sotelemek tart tabanını gevrek tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tartı dilimleyip yanında salatayla, 11 olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta