

# Lorraine Kiş Tart

Toplam 120 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 50 dk 6 kişilik Zor ~510 kcal Açılış 16/10

Quiche Lorraine, tereyağlı tart hamurunu pastırma yumurta, krema ve peynirli harçla fırınlayanengin Fransız klasiğidir.

## Malzemeler

- 250 gr Un
- 140 gr Soğuk tereyağ
- 4 adet Yumurta
- 250 ml Krema
- 180 gr Pastırma veya bacon
- 120 gr Gruyere peyniri
- 0.3 çay kaşığı Muskat
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Un ve tereyağı kum gibi ufalayın ve soğuk suyla hamur yapın.
2. Hamuru kalın yayıp 20 dakika soğutun.
3. Hamuru ağır 180°C fırında 15 dakika kör pişirin.
4. Pastırma tavada 5 dakika hafif kızdırın.
5. Yumurta, krema, peynir, muskat ve karabiberi çirpin.
6. Pastırma tabana yayıp kremal harç dökün.
7. Kişi 180°C fırında 28-30 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru kör pişirmek kremal harç eklenince tabanın silanmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salata ve hardall sosla 11 klimler halinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten Süt Yumurta