

# Lyon Quiche Lorraine

Toplam 110 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 54 dk

6 kişilik

Orta

~580 kcal

Açılış 7/10

Quiche Lorraine, kör pişmiş tart tabanı, pastırma, yumurta, krema ve gruyere dolguyla doldurup fırında pişirilen Fransızlı tartıdır.

## Malzemeler

- 1 adet Tart hamuru
- 180 gr Dana pastırma
- 5 adet Yumurta
- 1 su bardağı Krema
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Gruyere peyniri
- 0.3 çay kaşığı Muskat

## Yapılış

- Tart hamurunu kalıba yerleştirip 180°C fırında 15 dakika kör pişirin.
- Pastırmayı tavada 2 dakika hafif kızartın.
- Yumurta, krema, süt, muskat ve peyniri çirpın.
- Pastırma tabana yayıp yumurtalı dolguyu ekleyin.
- 180°C fırında 35-40 dakika dolgu set olana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Dolguyu taşırmadan dökmek için tart kabını fırın tepsisinde doldurun.

### SERVİS ÖNERİSİ

İllegal dilimlerini yeşil salata ve hardal sızinegreyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta