

Mercimekli Keçi Peynirli Tart

Toplam 54 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 16/10

Fransız usulü mercimekli keçi peynirli tart, yeşil mercimeği kremli peynirle buluşturarak bistro havasında doyurucu bir fırın işi sunar.

Malzemeler

- 1 adet Tart hamuru
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 150 gr Keçi peyniri
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Mercimeği diri kalacak şekilde 18 dakika haşlayın ve tamamen süzün.
- Tart tabanını kalıba yerleştirip çatalla delin ve 180°C fırında 10 dakika ön pişirin.
- Yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpın keçi peynirini iri parçalar halinde hazırlayın.
- Mercimeği kremli karışımın ön pişmiş tabana eşit yayın.
- Keçi peynirini üstte serpiştirin ve 180°C fırında 24 dakika pişirin.
- Tart 5 dakika dinlendirin, sıcak kremalı dolgu kesilirken akmasını.
- Dilimleri 11 servis edin, keçi peynirinin aromasını daha dengeli hissedilsin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakmak tart dilimlenirken iç harcının rezilmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Hardallı roka salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta