

Mini Kiş

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 4/10

Kremalı yumurtalı harçla fırın pişen küçük tuzlu tartlar.

Malzemeler

- 300 gr Tart hamuru
- 3 adet Yumurta
- 200 ml Krema
- 1 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 su bardağı spanak
- 150 gr Mantar

Yapılış

1. Tart hamurunu mini kalıplarda pasta tabanları ile delin, buhar kabarmayı azaltın.
2. Hamurları 180°C fırında 8 dakika ön pişirin, kenarları matlaşsın.
3. Mantarları ince doğrayıp spanakla birlikte 3 dakika tavada çevirin, dolgu sulanmasın.
4. Yumurta, krema ve kaşar peynirini çırpana spanakla ince doğranmış mantar ekleyin.
5. Harç kalıplara üçte ikisine kadar paylaştıktan sonra pay bırakın.
6. 180°C fırında 18 dakika kabarması için kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamur tabanları 8 dakika ön pişirin; harç eklendiğinde taban hamur kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Brunch sofralarında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta