

Quiche Lorraine

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 16/10

Lorraine bölgesinin tereyağlı tart hamuru, yumurtalı krema ve dana pastırmasıyla yapılan bir yemek.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı un
- 120 gr Tereyağı

Dolgu için

- 4 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Krema
- 150 gr Dana pastırması
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Tart hamurunu kalıba yayıp ve çatalla tabanı delin.
- Hamuru 180°C fırında 15 dakika ön pişirin.
- Pastırma veya bacon parçalarını tavada 4 dakika çevirin.
- Yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpın.
- Pastırma tabana yayıp ve kremalıkları üzerine dökün.
- 180°C fırında 25 dakika pişirin, dolgu ortada hafif titretilmiş olsun.
- Quiche'i 10 dakika dinlendirin, dilimler keserken akmasın.

PÜF NOKTASI

Hamuru ön pişirin; krema dolgusu tabanı ıslatmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Yeşil salatayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

