

Västerbotten Payı

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 15/10

Västerbotten peyniriyle hazırlanan bu tuzlu pay, İsveç sofralarında önce hamur ve keskin peynir dengesiyle öne çıkan klasik bir davet yemeğidir.

Malzemeler

Taban için

- 220 gr Un
- 100 gr Tereyağı

İç için

- 3 adet Yumurta
- 200 ml Krema
- 200 gr Västerbotten peyniri

Yapılış

1. Un, soğuk tereyağı ve suyla kırmızı hamuru hazırlayın.
2. Hamuru kalıba bastırıp tuzdolabında 20 dakika dinlendirin.
3. Taban 200°C fırında 10 dakika ön pişirin, 1 slak harçla hamur kalmasını.
4. Yumurta, krema ve rendelenmiş Västerbotten peynirini çirpin.
5. Harçlı payı 190°C fırında 28 dakika pişirin.
6. Payı 10 dakika dinlendirip dereotu veya soğan salatasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Peynirin tuzu yüksekse ekstra tuz eklememek dolguyu daha dengeli bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yeşil salata ile 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta