

İngiliz Cheddar Leek Tart

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 5/10

İngiliz cheddar leek tart, p1rasa keskin cheddar ve yumurtalı harçla fırınlayarak Britanya mutfağına uzlu, dilimlenebilir ve çay saatlik bir klasik ç1karır.

Malzemeler

- 1 paket Milföy hamuru
- 2 adet P1rasa
- 150 gr Cheddar peyniri
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

- P1rasayı 6 dakika soteleyin.
- Milföyü kalıba yayıp harç yerleştirin.
- 190°C fırında 30 dakika pişirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

P1rasayı fazla sulandırmadan sotelemek tart tabanını gevrek tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tartı dilimleyip yanında salatayla, 1 bardak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta