

Lyon Quiche Lorraine

Toplam 70 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Orta ~580 kcal

Quiche Lorraine, kör pişmiş tart tabanı, pastırma, yumurta, krema ve gruyere dolguyla doldurup fırında pişirilen Fransızlı tartıdır.

Malzemeler

- 1 adet Tart hamuru
- 180 gr Dana pastırma
- 5 adet Yumurta
- 1 su bardağı Krema
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Gruyere peyniri
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Yapılışı

- Tart hamurunu kalıba yerleştirip 180°C fırında 15 dakika kör pişirin.
- Pastırmayı tavada 2 dakika hafif kızartın.
- Yumurta, krema, süt, muskat ve peyniri çırpın.
- Pastırma tabana yayıp yumurtalı dolguyu ekleyin.
- 180°C fırında 35-40 dakika dolgu set olana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Dolguyu taşırmadan dökmek için tart kabını fırın tepsisinde doldurun.

SERVİS ÖNERİSİ

İllegal dilimlerini yeşil salata ve hardal sızinegreyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta