

Mercimekli Keçi Peynirli Tart

Toplam 54 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~318 kcal

Fransız usulü mercimekli keçi peynirli tart, yeşil mercimeği krem si peynirle buluşturarak bistro havasında doyurucu bir fırın işi sunar.

Malzemeler

- 1 adet Tart hamuru
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 150 gr Keçi peyniri
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

- Mercimeği 18 dakika diri kalacak şekilde haşlayınız.
- Yumurta, krema ve keçi peynirini mercimekle karıştırın.
- Harcı tart tabanına döşüp 180 derecede 24 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakmak tart dilimlenirken iç harcı rezilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Hardallı roka salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta