

Mini Kiş

Toplam 50 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk 8 kişilik Orta ~330 kcal Açılış 14/10

Kremalı yumurtalı harçla fırında pişen küçük tuzlu tartlar.

Malzemeler

- 300 gr Tart hamuru
- 3 adet Yumurta
- 200 ml Krema
- 1 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 su bardağı spanak
- 150 gr Mantar

Yapılış

1. Tart hamurunu kalıplara yerleştirip 8 dakika ön pişirin.
2. Yumurta, krema, peynir, spanak ve mantar karıştırın.
3. Harç kalıplara paylaştırıp 180°C fırında 18-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamur tabanları 8 dakika ön pişirin; harç eklendiğinde taban hamur kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Brunch sofralarında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta