

Quiche Lorraine

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 16/10

Lorraine bölgesinin tereyağlı tart hamuru, yumurtalı krema ve dana pastırmasıyla yapılan bir yemek.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı Un
- 120 gr Tereyağı

Dolgu için

- 4 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Krema
- 150 gr Dana pastırması

Yapılışı

- Un ve tereyağıyla hamur hazırlayıp kalıba yayın.
- Hamuru 180°C fırında 15 dakika ön pişirin.
- Yumurta, krema ve pastırma karışımını hamura dökün.
- 180°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ön pişirin; krema dolgusu tabanı ıslatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salatayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta