

Quiche Lorraine - Fransız Usulü Tuzlu Tart

Süre: 1 Saat 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 1 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 6 dilim

Malzemeler:

- 1 adet hazır tart hamuru
- 150 g dana füme et veya dana bacon, küçük doğranmış
- 3 yumurta
- 1 su bardağı krema
- 1/2 su bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar veya Gruyère
- 1/4 çay kaşığı muskat
- Karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, süt ürünleri ve yumurta içerir.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C alt-üst ayarda ısıtın. Tart hamurunu çözdürün ve kalıbı hafifçe yağlayın. Füme et tuzlu olabileceğinden yumurtalı karışıma tuzu az ekleyin.

Yapılışı:

1. Tart tabanını hazırlayın:

- Hamuru kalıba yerleştirip kenarlarını bastırın; tabanına çatalla birkaç delik açın.
- Üzerine yağlı kâğıt ve kuru bakliyat koyup 12 dakika ön pişirin; kâğıtla bakliyatı çıkarıp 3 dakika daha fırınlayın.

2. Füme eti kavurun:

- Dana füme eti tavada yağ eklemeden 3-4 dakika çevirin; fazla yağ bırakırsa süzün.
- Ilıması için tabağa alın; sıcak et yumurtalı karışımı pişirmesin.

3. İç harcı çırpın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurta, krema, süt, muskat, karabiber ve az tuzu kasede çırpın.
- Füme eti ve peyniri ön pişmiş tart tabanına yayın; yumurtalı karışımı üzerine dökün.

4. Tartı fırınlayın:

- 190°C fırında 30-35 dakika, ortası hafifçe sallanıp kenarları sabitlenene kadar pişirin.
- Fırından alınca en az 15 dakika bekletin; dilimlemeden önce iç harcın toparlanmasını sağlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tartın kenarları altın rengi olmalı; ortası sıvı görünmemeli, yalnızca hafifçe sallanmalıdır.

>> **İpucu:** Tabanı ön pişirmek kremalı iç harcın altında hamurun çiğ kalmasını önler.

Saklama:

Soğuyan dilimleri kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Fırında ısıtın; mikrodalga tabanı yumuşatabilir.

Kiraz'ın Mutfağı