Quiche Lorraine - Fransız Mutfağı

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 125 g soğuk tereyağı
- 1 yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı soğuk su
- 200 g dana füme et
- 3 yumurta
- 1 su bardağı krema
- 1 su bardağı rendelenmiş peynir
- Tuz, karabiber ve muskat

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Yeşil salatayla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Tart hamurunu hazırlayın:

- Un ve soğuk tereyağını kumlu dokuya getirip yumurta ve suyla toparlayın, buzdolabında dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Tabanı ön pişirin:

- Hamuru kalıba yayıp çatalla delin ve ağırlıkla 180°C fırında 15 dakika pişirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Dolguyu hazırlayın:

- Füme eti kısa süre çevirip yumurta, krema, peynir ve baharatı karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Quichei pişirin:

- Dolguyu tabana döküp ortası hafif titreşene kadar 30-35 dakika pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Dilimlemeden önce 15 dakika dinlendirmek dolgunun toparlanmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı