



Biberiyeli ve çam fıstıklı pırasalı tart

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
45 Dak.

12
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

400 g Pırasa
50 g Tereyağı
2 Dal biberiye
Tuz
Karabiber
Muskat

Pırasaları boydan ikiye bölün, yıkayın ve ince yarım daireler halinde doğrayın. Pırasaları tereyağında öldürün. Biberiye iğnelerini dallarından ayırın, kıyın ve pırasalara ekleyin. Pırasayı tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın. Soğumaya bırakın.

1 Çor. k. Tereyağı
2 Çor. k. Galeta unu

Kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve galeta unu serpin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

80 g Tereyağı
½ Çay k. Kimyon, öğütülmüş
150 g Un
1 Çay k. Kabartma tozu
125 g Parmesan, rendelenmiş
3 Yumurta
150 ml Süt

Kimyonu, unu, kabartma tozunu, yumurtayı, tereyağını, sütü ve parmesan peynirini karıştırarak yassı bir hamur haline getirin. Pırasaları ekleyin ve hamuru kalıba dökün.

50 g Çam fıstığı

Çam fıstıklarını hamura ekleyin. Kek kalıbını önceden ısıtılmış fırındaki ızgara teli üzerine yerleştirin. Fırınlayın.





Fırında pişirilecek yemeğin koyulması
Sıcak hava nemli esnasında 160 45 Dak. °C
Ekmeği kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın.

Aksesuar

Kek kalıbı, uzunluğu 30 cm
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

