



Soğanlı ve Keçi Peynirli Mini Tartaletler

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

15 Dak.
25 Dak.

16
CombiSteamer V6000 45 2021
itibarıyla

Karamelize soğanlar ve keçi krem peyniri kıtır milföy hamuru altında buluşuyor! Mini boyutta lezzet dolu bir Tarte Tatin alternatifini keşfedin. Tatlı, tereyağlı soğan, baharatlı peynir ve bir miktar kekik dokunuşuyla harika bir uyum sağlıyor.

Tartaletler

- 40 g şeker
- 20 g tereyağı, küçük parçalar halinde
- 2 Kırmızı soğan, yarıya bölünmüş ve şeritler halinde doğranmış
- 6 kekik dalları, yaprakları ayrılmış
- ¼ çk tuz
- az miktarda karabiber
- 50 g Taze keçi peyniri
- 1 dikdörtgen açılmış milföy hamuru, (yaklaşık 42 x 25 cm)

Servis

- 1 yk Beyaz balzamik sirke
- ½ yk zeytinyağı
- az miktarda Fleur de Sel tuzu

Tartaletler





Pişirme kağıdı serili bir fırın tepsisine her birine yarım çay kaşığı şeker olacak şekilde 7 cm aralıklarla 4 sıra şeker serpin. Her şeker sırasının üzerine bir parça tereyağı koyun. Soğan ve kekik yapraklarını sıraların üzerine paylaştırın, tuz ve karabiberle tatlandırın, keçi peynirini ufalayarak serpiştirin. Milföy hamurunu aın, 7 cm çapında yuvarlak kalıplarla kesin ve soğanların üzerine yerleştirin. Kenarlarını bir atal yardımıyla iyice bastırın. Fırın tepsisini ısıtılmamış fırına koyun ve Profesyonel Pişirme klasik ayarında 210 °C ısıda yaklaşık 25 dakika, altın sarısı bir renge ulaşana kadar pişirin. Tepsiyi çıkarın ve bir spatula yardımıyla dikkatlice ters çevirin.

Tepsiyi koyun

Profesyonel Pişirme Klasik esnasında 210 25 Dak. °C

Servis

Sirke ve zeytinyağını karıştırın. Tartaletleri bir servis tabağına dizin, üzerine sirke karışımından gezdirin ve işteğe bağlı olarak az miktarda Fleur de Sel serpiştirin.

İpuçları

Keçi krem peyniri yerine inek sütünden yapılmış krem peynir veya vegan bir alternatif tercih edebilirsiniz.

Aksesuar

Yaklaşık 7 cm çapında yuvarlak kalıp
Fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 13.03.2026

