

Pırasalı patates turtası



Malzemeler:

Hamur:

- 2 adet haşlanmış soğuk patates
- 1 dl. yulaf ezmesi
- 1½ dl. buğday unu
- 50 gr. fromage frais
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- gerekirse ½ çorba kaşığı soğuk su
- ½ tatlı kaşığı tuz

İç için:

- 3 adet pırasa
- 1 adet kırmızı ya da turuncu dolma biber
- 100 gr. fromage frais
- 1 dl. süt, en fazla 100 gr. başına 1,5 gr. yağ olanı
- 2 yumurta
- 50 gr. peynir rendesi, en fazla % 13 yağlı olanı
- ½ tatlı kaşığı kuru kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Biber

Patatesleri irice rendeleyin. Hamur malzemelerinin hepsini karıştırıp iyice yoğurun. Hamur tam kıvamına gelecek şekilde suyunu ilave edin. Hamuru yaklaşık ½ saat buzdolabında bekletin. Pırasaları temizleyip yaklaşık 1 cm kalınlığında doğrayın. Doğranmış pırasayı hafif tuzlu suda yaklaşık 3 dakika haşlayın, suyunu süzün ve soğutmaya bırakın. Dolmalık biberleri yıkayın ve uzunlamasına ya da küp şeklinde kesin. Hamuru ince şekilde açarak yağlanmış turta tepsisine (yaklaşık 24 cm çapında) döşeyin. Hamuru çatalla hafif bir şekilde deldikten sonra 200 derece ısıtılmış fırının orta rafında 10 dakika ön pişirme yapın. Doğranmış pırasa, dolmalık biber ve jambon parçalarını hamurun üzerine döşeyin. Fromage frais, süt, yumurta, peynir ve baharatları karıştırıp çırpıttan sonra turtanın üzerine döşeyin. Turtayı 200 derecedeki sıcaklıktaki fırının orta rafında 35-40 dakika pişirin.