

■ ■ Armut Ve Rokfor Katları

Lezzetli bir Fransız fırın yemeği klasiği

4 porsiyon Hazırlama Süresi: 30 dakika Pişirme Süresi: 40 dakika

- 12 dilim beyaz ekme (yaklaşık 300 gr., hafif kurumuş)
- 125 ml dry beyaz şarap
- 750 gr armut
- 100 gr rendelenmiş Gouda (bir tür kaşar) peyniri
- 160 gr Rokfor peyniri
- 100 gr jambon
- 2 yumurta
- 125 ml taze krema
- 125 ml süt
- tadımlık tuz karabiber
- 80 gr tereyağı

- 1 Fırın kabını (5 cm derinliğinde) 30 gr yumuşak tereyağı ile kaplayın. Ekme dilimlerinin yarısını tek bir tabaka halinde kabın tabanına yerleştirin.
- 2 Şarabın yarısını ekme katının üzerine dökün.
- 3 Armutların kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin.
- 4 Armutların üzerine gouda peynirini yayın.
- 5 Rokfor peynirini küpler halinde doğrayın ve peynirin yarısını kabın ilk tabakası üzerine yerleştirin.
- 6 Jambonu dilimleyin ve kaba ekleyin.
- 7 Bunun üzerine yeni bir ekme dilimi tabakası yerleştirin ve şarabın geri kalanını ekmeğin üzerine dökün.

- 8 Kalan armut dilimlerini üstüne yerleştirin, onun üzerine de rokfor peynirlerinin diğer yarısını yayın.
- 9 Süt, taze krema, yumurta, tuz ve karabiberi bir kasede bir araya getirin. Bir çırpıcı ile iyice karıştırın. Ekme karışımının üzerine dökün.
- 10 Fırını önceden 200 C sıcaklıkta ısıtın. Katları 20 dakika fırınlayın.
- 11 Kabı fırından çıkarın, kalan 50 gr tereyağını üzerine yayın ve altın kahverengi bir renk alıncaya kadar 20 – 30 dakika daha fırınlayın.
- 12 Salatayla (sarımsak, sirke soslu mısır salatası) ve soğuk Sancerre şarabıyla birlikte servis yapın.



Karıştırma kasesi

