



Valais sebzeli kek ***(patates, pırasa, soğan, elma*** ***ve peynir)*** ***8 kişiliktir***

Malzemeler

- 500g kaba milföy hamuru (lapa lapa hamur işi)
- 400g patates ikiye bölünmüş ve 3mm dilimlenmiş
- 400g pırasanın sadece beyaz kısmı ince dilimlenmiş
- 400g granny smiths soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve 3mm dilimlenmiş
- 400g İsviçre peyniri (rendelenmiş)
- (100g füme domuz yağı) Tarifimizde kullanılmamıştır
- Tatlandırmak için tuz ve beyaz biber
- 2 yumurta sarısı
- 75g tereyağı



Yöntem

Bir tavada tereyağını eritin ve tütsülenmiş domuz yağı, soğan ve sızıntılarını hafifçe soteleyin, baharatlayın, derin bir pizza kalıbına aktarın, dilimlenmiş patatesleri sotelenmiş sebzelerle katmanlayın. Derin kabın tabanını kaplayacak kadar tavuk suyu ekleyin. Üzerini folyo ile kapatın ve 160 derecede 30 dakika pişirin. Derin kabı fırından çıkarın, üstüne hafifçe küçük bir disk yerleştirin ve ters çevirin, böylece herhangi bir sıvı çıkarılabilir.

Daha sonra bir yaprak yufka açın ve yaklaşık bir dikdörtgen hamuru 50x20 cm ve 3 mm kalınlığında açın. Dolguyu kaşıkla ortasından aşağıya doğru uzunlamasına yayın. Açıkta kalan böreğe dokunulduğunda yapışkan olana kadar yumurta sürün, ardından böreğin uzun kenarlarından birini diğeriyle buluşacak şekilde ters çevirin ve dolguyu içine alın. Hamuru dolguya mümkün olduğunca yakın tutun. Mühürlemek için 2 kenarı parmaklarınızla birbirine bastırın ve ardından bir çatalla kıvrın. Kolera rulosuna bastırarak ve masaj yaparak tutarlı bir şekil verin, ardından buzdolabında 2 saat dinlendirin.

Fırını önceden 195°C'ye ısıtın. Tüm ruloya yumurta sarısı sürün ve kurumaya bırakın, ardından daha fazla yumurta sürün ve her bir kütüğü 12 cm'lik parçalar halinde kesin. Maldon tuzu ile tatlandırın ve 18-22 dakika veya ortasına batırılan bir çubuk 70°C'yi gösterene kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis edin.

1 cm üst üste gelecek şekilde, hafifçe soğumuş sebzeleri derin kabın içine ters çevirin, rendelenmiş peyniri eşit şekilde üstüne ekleyin ve dilimlenmiş elmaları katlayın.

Üzerini ikinci yufka diskiyle kapatın, kenarlarını kapatın ve fazla hamuru kesin. - Üzerine yumurta sürün ve bir çatalın tersiyle turtanın üzerine kafes deseni çizin. Buharın dışarı çıkması için çatalla birkaç delik açın

Turtayı 200°C'de 10 dakika pişirin. Isıyı 180°C'ye düşürün ve yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.