

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



레바논

**요리명 :**

**분량 :**

**조리 시간 :**

**재료 :**

- 페이스트리 반죽 2 장
- 마가린 30g
- 페타 치즈 200g
- 그뤼에르 치즈 1줌
- 마늘 2쪽
- 파슬리 작은 1줌
- 생크림 1큰술 (선택 가능)

치즈 버렉

6 인분

20 분



**만드는 법 :**

- 1) 페타 치즈를 으개서 갈린 그뤼에르 치즈, 으깬 마늘, 다진 파슬리와 함께 섞어줍니다. 치즈가 있기 때문에 소금 간은 하지 않고 원하면 후추나 생크림을 추가할 수 있습니다.
- 2) 타르트 판위에 반죽 1 장을 깔고 녹인 버터를 바르고 속 재료를 채워줍니다.
- 3) 남은 반죽 1 장으로 위를 덮고 가장자리 부분도 돌려가면서 잘 닫아줍니다.
- 4) 반죽에 다시 버터를 바르고 마름모 모양으로 한번 잘라줍니다.
- 5) 오븐에 넣고 210°C 에서 약 25 분간 구워줍니다.



la francophonie

- 6) 완성되면 그린 샐러드를 곁들여 식전에 전채요리나 메인 요리로 드세요.