

QUICHE IKAN TUNA MARINA

Bahan-bahan A:

500	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
250	gm	Mentega
3	biji	Telur Seri Murni
80	gm	Udang kering
1	tsp	Pewarna Kuning Telur Star Brand



Bahan-bahan B:

2	tbsp	Minyak masak Seri Murni
185	gm	Ikan Tuna Marina
200	gm	leek
100	gm	Bawang merah
200	ml	Santan
3	biji	Telur Seri Murni
1	tsp	Pes Tom Yam
1	tsp	Garam
1	biji	Cili Merah

Cara-cara Penyediaan :

1. Campurkan bahan A sehingga menjadi doh.
2. Panaskan minyak dan masukkan leek, bawang , pes tomyam sehingga naik bau. Masukkan tuna dan santan.
3. Sejukkan bahan dan masukkan telur dan garam.
4. Terapkan Bahan A ke dalam acuan tart dan masukkan Bahan B ke dalamnya.
5. Bakar pada suhu 190°C selama 45 minit.