



Tart in Ymbre Day - Paastopäivän piiras

Aineet: 2 isoa sipulia, siivuina tai renkaina
1 rkl pilkottua persiljaa
1 tl tuoretta salviaa, vähemmän jos käytetään kuivattua
90 g kermajuustoraastetta tai 1,25 dl raejuustoa
4 munaa
2 rkl voita
riipaus saframia
0,5 tl suolaa
2 rkl korintteja
1/8 tl sokeria
riipaus kardemummaa
riipaus muskottia
piirakkapohja

Valmistus: Kuullota sipulit ja yrtit, lisää voita joukkoon. Sekoita juusto ja munat keskenään, lisää voita ja loput ainekset, sekoita sipulin joukkoon. Kaada piirakkapohjalle. Paista noin 200 asteisessa uunissa 30-40 minuuttia, tai kunnes täyte on hyytynyt ja hieman ruskistunut.