



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSELLAHANALI VE DANA JAMBONLU TARTALETLER

300 gram esmer un
150 gram margarin
2 ay bardağı sade soda
İçi için:
450 gram Brüksel lahanası
90 gram ince dilimlenmiş ve doğranmış dana jambon
30 gram rendelenmiş parmesan peyniri
3 adet yumurta
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı Sızma zeytinyağı
Tuz
Karabiber
100 ml süt
1 ay kaşığı tuz

Margarini oda sıcaklığında yumuşattıktan sonra kaptaki unun içine parçalayıp yoğurun. Sade soda ve sıcak suda eritilmiş bir tutam tuz ekleyip tekrar yoğurun. Hamuru yuvarlayıp şeffaf streç film ile sardıktan sonra buzdolabının alt rafında dinlendirin.

Brüksel lahanasının dış yapraklarını ayırın. Kök kısmına bıçak ile kesik yaptıktan sonra 6 dakika haşlayın. Süzdükten sonra doğranmış kuru soğan ve zeytinyağı ile tatlandırıp 8 dakika bekletin. Piştikten sonra dana jambonu ekleyin.

Süt ile yumurtaları tel ırpıcı ile çırpın. Rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz ve karabiber ekleyip çırpmaya devam edin.

Hamuru merdane ile 2 mm kalınlığında açın. küçük tartalet kalıplarına aynı ölçüde kestiğiniz hamuru yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

Fırından ıkarttığınız tartaletlere hazırladığınız brüksellahanalı ve dana jambonlu iç malzemesini paylaştıırıp yumurta karışımını yayarak dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Sıcak servis edin.



