DOMATESLİ SIĞIR TARTI

Hamuru:
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1/2 kahve kaşığı tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
45 gr (3 çorba kaşığı) margarin
2 çorba kaşığı soğuk su
Harcı:
500 gr sığır kıyması
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
12 taze soğan (temizlenip ince kıyılmış)
2 büyük domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
1 tatlı kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
375 gr. (1+1/2 su bardağı) krema
4 yumurta

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız,
22,5 cm'lik bir tart kalıbını hafifçe yağlayıp unlayınız. Kalıbı ters çevirip fazla unlarını silkerek bir kenara bırakınız.
Un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağı ve margarini küçük parçalar halinde kesip una ekleyerek, parmaklarınızla karışım ekmek içi kıvamına alana kadar una yediriniz.
1 çorba kaşığı soğuk suyu katıp, ellerinizle yoğurarak pürtüksüz ve esnek bir hamur (gerekirse 1 çorba kaşığı daha su ekleyebilirsiniz) elde ediniz. Hamuru yağlı kağıda sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendiriniz.
Harcı hazırlamak için tereyağı orta boy bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca taze soğanları ekleyip, 3 dakika kavurunuz. Kıymayı katıp arasıra karıştırarak kahverengileşene kadar pişiriniz.
Domates, fesleğen, tuz ve biberi ekleyip, 10 dakika kadar pişirdikten sonra tencereyi ateşten alınız.
Hamuru buzdolabından çıkartıp hafifçe unlanmış tezgahta tart İcabından 5 cm daha geniş açınız.
Hamuru kaba yerleştirip bir çatalla deliniz. Kabın üstüne alüminyum kağıt döşeyip, kuru fasulye ile ağırlık yaparak fırında 10 dakika pişiriniz. Tart kabını fırından alıp kuru fasulyeleri ve alüminyum kağıdı atarak hamuru bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Küçük bir tencerede kremayı ağır ateşte ılıtınız. Orta boy bir kasede yumurtaları bir çatalla çırpıp, kremayı çırpmaya devam ederek yumurtalara yediriniz. Yumurta-krema karışımını kıymalı harçla karıştırıp tart kalıbının içine döşeyerek tartı fırında 30 dakika daha pişiriniz. Tartı fırından alıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64502 • adı:Domatesli Sığır Tartı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:14.05.2024 - 20:50