ENGİNARLI TART

Hamuru için:
2,5 su bardağı un
1 yumurta
120 gram tereyağı
2 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
4 adet enginar
300 gram çeri domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
5 adet mantar
2 diş sarımsak

Hamurunu hazırlamak için derin bir kabın içine unu ve yağı alıp elinizle kum gibi olana dek ovalayın. Üzerine yumurta ve bir tutam tuz ekleyip yoğurmaya devam edin ve kıvama gelince üzerisi için bir miktar hamur ayırın, kalan hamuru da tart kalıbının kenarlarını yükseltip yerleştirin. Fırında 200 derecede 5 dakika pişmeye bırakın. Bu arada kreması için küçük bir tencereye süt ve un ekleyip çırpın. Koyulaşıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerine tereyağı ekleyip karışıma yedirin. Fırından çıkan tart hamurun üzerine sosu yerleştirin, ikiye bölünmüş domatesleri, ezilmiş sarımsakları, doğranmış enginar ve mantarları da koyun, kalan hamuru üzerine kapatıp tekrar fırına verin. 30 dakika daha pişirin.

© lezzetler.com tarif no:107388 • adı:Enginarlı Tart • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:47