



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ BEZELYELİ VE PASTIRMALI KİŞ

200 g Sana Hamurışı (oda sıcaklığında beklemiş)
375 g un
1/2 çorba kaşığı tuz
1 adet yumurta
2-3 çorba kaşığı su
45 g (6 çorba kaşığı) un
1/2 çay kaşığı tuz
250 ml süt
4 adet yumurta
1/2 çay kaşığı rendelenmiş hint cevizi
1 küçük kutu krema
50 g rendelenmiş kaşar peyniri
60 g pastırma, el ile iri parçalara ayrılmış
100 g konserve bezelye, süzölmüş
60 g (2 iri boy) mantar, dilimlenmiş
2 çay kaşığı kuru fesleğen
5 adet kiraz domates

Fırınınızı 185°C'ye getirip ısıtın. Margarini küçük parçalara kesin.

Unu ve tuzu eleyip ortasını havuz biçiminde açın. Sana'ları ortaya koyup yoğurarak ekmek kırıntısı yapısında hamur parçacıkları elde edin.

Yumurta ve suyu ilave ederek hamuru yoğurun. 15 dakika serin bir yerde dinlenmeye bırakın.

Un, tuz, yumurta, süt, hintcevizi ve kremayı bir kaptı çırpın. Harcı için verilen diğer malzemelerin (kiraz domatesler hariç) tamamını ilave edip karıştırın.

Tart hamurunu 32 cm'lik kare biçimde açın. Yağlanmış büyük kare borcama hamuru döşeyin. Kenarların iyice yerleşmesine ve kabın yüksekliği seviyesinde olmasına özen gösterin.

İçine hazırladığınız oldukça sıvı yapıdaki harcı boşaltın. Sıcak fırında 25 dakika pişirin. Üzerine kiraz domatesleri ikiye keserek dizip 30-35 dakika daha pişirmeyi sürdürün. Fırından alıp biraz ılındırın. Fesleğen yapraklarıyla süsleyip dilimleyerek servis edin.

