



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FESLEĞENLİ VE DOMATESLİ TART

Tart hamuru için:
200 gr un
Tuz
110 gr margarin
60 ml soğuk su
1-2 avuç fasulye
1 yemek kaşığı margarin
İç Malzemesi:
200-250gr mozzarella
12-15 fesleğen yaprağı
4-5 adet domates
Karabiber
Tuz
40 gr parmesan peyniri
2 yemek kaşığı margarin
1 adet yağlı kağıt
1 adet alüminyum folyo

Unu eleyerek yoğurma kabına koyun. Tuz, margarin ve soğuk suyu ekleyin ve iyice yoğurun karıştırın. Hamuru yağlı kağıt üzerine dökün. Top şekli verip yağlı kağıda sarın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Bu arada mozzarella peynirini ince ince dilimleyin. Domatesleri yarım cm kalınlığında dilimleyin. Dinlenen hamuru iki yağlı kağıt arasına alıp merdaneyle tart kalibiniz boyutunda, hamur kalıbın kenarlarını da kaplayacak şekilde açın. Yağlı kağıtla beraber tart kalıbına yerleştirin. Hamurun üzerini alüminyum folyo ile kaplayın ve üzerine bakliyat koyun. Önceden 190° ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırını kapatmadan tart kalıbını çıkarıp alüminyum folyo ve fasülyeyi kaldırın. Fırçayla 1 yemek kaşığı yağ sürün. Hamurun üzerini mozzarella ile kaplayın. Fesleğenin yarısını elinizle parçalayıp üzerine serpiştirin. Domates dilimlerini peynirin üzerine düzgünce dizin ve kalan fesleğen yapraklarını da elinizle kabaca parçalayarak ekleyin. Üzerine tuz, karabiber ve parmesan serpin. Son olarak 2 yemek kaşığı yağ gezdirdikten sonra fırına geri koyarak 35 dakika daha pişirin. Pişme işlemi sırasında, fırına koyduktan 20-25 dakika sonra, peynir suyunu fazla bırakırsa, fırından çıkarıp hamurun ıslanmaması için suyu kaşıkla aldıktan sonra pişirmeye devam edin.



© lezzetler.com tarif no:115050 • adi:Fesleğenli ve Domatesli Tart • gönderen:demli • indirme tarihi:19.09.2024 - 12:31