ISPANAKLI TART

250 gr. un
125 gr. margarin
1 adet yumurta
Tuz
Garnitür İçin;
Yarım kg. ıspanak
1 adet küçük kuru soğan
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı krema
1 su bardağı süt
50 gr. kaşar
sıvıyağ

Hamur malzemesi ile fazla yoğurmadan hamur hazırlanır, hamur dinlenirken ıspanak doğranır. Tavaya sıvıyağ konur, önce ince kıyılmış soğan, sonra ıspanak kavrulur, un serpilir, süt ve krema eklenir. Acaktan alınır ılıyınca yumurta eklenir, tart kalıbı yağlanır, hamur parmak uçlarıyla kalıbın şekline göre bastırarak açılır, üzerine hazırlanan harç yayılır, en son rende kaşar serpilir, 180 derece fırına verilir.

© lezzetler.com tarif no:17075 • adı:Ispanaklı Tart • gönderen:Beste • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:37