



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ADAÇAYLI KİŞ

350 gr. un
Toz şeker
4 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
150 gr. margarin
700 gr. körpe havuç
1 adet soğan
2 diş sarımsak
150 gr. siyah zeytin çekirdekleri ayıklanmış
15 yaprak adaçayı
10 gr. zeytinyağı
1 su bardağı krema
Muskat
Tatlı pişerken kullanmak için kuru bakliyat (kuru fasulye, nohut vs.)
Tuz
Karabiber

Unu eleyin, ortasını çukurlaştırın. 20 ml. soğuk su, 1 tutam tuz, 1 tutam toz şeker, 1 adet yumurta, 1 adet yumurta sarısı koyun. Parça parça kestiğiniz margarini ekleyin. Ortadan başlayarak düzgün bir hamur yoğurup 34 cm. çapında açın. 28 cm. çapındaki bir tart kalıbına yerleştirin. Hamuru kenarlardan yukarıya doğru çekip artan kısımlarını kesin. Üzerine çatalla delikler açın. 30 dakika buzdolabında bekletin. Hamurun üzerine yağlı kağıt yayıp üstüne ağırlık yapması için bakliyat koyun. 220° C'de ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Kağıt ve bakliyatları hamurun üzerinden alın. Hamur pişerken havuçları soyun, verev olarak 1/2 cm. kalınlığında dilimleyin. 5 dakika tuzlu suda haşlayıp süzün. Soğanları kıyın. Sarmısağı ezin. Zeytinleri küçük doğrayın. Adaçayını ince kıyın. Zeytinyağını kızdırın. Soğan, sarımsak, zeytin ve adaçayını yağda kavurun. Havuçları katın, ateşten alın ve iyice soğuması için serin bir yerde bekletin. + Krema ve kalan yumurtaları çırpın. Tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın. Havuçlu karışımı tartın üzerine yayın. Kremalı karışımı sebzelerin üzerine döküp önceden 220° C'deki fırında 35 dakika pişirin.