



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TART

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

250 gr un

125 gr tereyağı (yumuşak)

1 yumurta sarısı

1 tutam tuz

İç harcı için:

2 kalın kabak

4 kalın havuç

50 gr rendelenmiş kaşar peyniri

3-4 çay kaşığı hardal

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Tereyağı, yumurta sarısı ve tuzu ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Kabakları yıkayıp kabuğunu soymadan kaynar suda hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Havuçları temizleyin ve aynı şekilde haşlayın. Fırını 190 derecede ısıtın. Kabak ve havuçları çok ince uzun dillimler halinde kesin. Tart kalıbını yağlayın. Hamuru hafif unlanmış zeminde tart kalıbından daha büyük açın ve kalıba yerleştirin. Fazlalıklarını kesin. Tartın tabanına çatalla delikler açın. Kaşar peynirini hardalla karıştırıp tabana yayın. Üzerine dilimlenmiş kabak ve havuçları, bir sıra kabak bir sıra havuç olacak şekilde ortadan başlayarak tamamını kaplayacak şekilde dizin. Üzerine zeytinyağı gezdirin ve önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

