



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TURTA YANINDA SALATA

4 kişilik

Hamur:

150 g un,

yarım tatlı kaşığı tuz,

75 g buz gibi soğuk tereyağı,

1 yumurta.

İçi:

250 g havuç,

1 tatlı kaşığı tereyağı veya margarin,

1'er bağ maydanoz ve soğancık,

100 g taze krema,

2 yumurta,

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi,

tuz,

karabiber.

Salata:

Yarım baş kırvıcık salata,

tere,

1 bağ turp,

1 yeşil soğan,

1 çorba kaşığı sirke,

1 çorba kaşığı Balsamico sirkesi,

tuz,

karabiber,

2 çorba kaşığı sıvı yağ,

2 çorba kaşığı ceviz yağı.

Hamur: Unu, tuzu, tereyağı parçalarını ve yumurtadan hamur yapın ve folyoya sararak 1 saat soğutun.

İçi: Havuçları soyup minik küpler halinde doğrayın ve kızgın yağda 1 dakika, pembeleşene dek çevirin. Yeşilliği yıkayıp ayıklayın ve kıyın. Havuçları, yeşilliği, taze kremayı, 2 yumurta sarısı, limon kabuğu, tuz ve biber ile karıştırın. 7 cm çapında 8 turta kalıbını yağlayın. Hamurun yarısını yarım cm kalınlığında açın, 7 cm çapında 8 daire kesin. Hamuru kalıplara döşeyin, kenarlarını yukarıya çekin. Havuçlu karışımın yarısını kalıplara koyun. Yumurta âklarını 1 tutam tuz ilave ederek çırpın. Kalıpların içine 1'er kaşık yumurta köpüğü koyun. Turtaları 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtılmış fırında 8-10 dakika pişirin. Biraz soğuduktan sonra kalıplardan çıkarın. Hamurun, yumurta aklarının ve havuçlu karışımın geri kalanını da aynı şekilde kalıplara yerleştirip pişirin. Salata: Salataları yıkayın. Turpların yarısını şerit halinde kesin, öteki yarısını dilimleyin. Sosu hazırlayın, soğanı içine kıyın. Sosu salataya gezdirin. Havuçlu turtaları salata ile sofraya getirin.