HELLİM PEYNİRLİ ENGİNARLI TART

250 gr un
5 adet körpe enginar
250 gr hellim peyniri
125 gr margarin
2 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
2 yemek kaşığı soğuk su
3 yemek kaşığı ekmek içi kırıntısı
Tuz

Unu tuz ve rendelenmiş limon kabuğunun yarısı ile karıştırın. Soğuk küp kesilmiş margarini ilave edip pütürlü bir görünüm elde edin. Soğuk suyun içinde yumurta sarılarını çırpıp unlu karışıma döküp, yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın.
Stretch folyo 'ya sarıp buzdolabında 1 saat bekletin.
Fırınınızı 180 dereceye getirin. 26 cm çapında yuvarlak bir kek kalıbını yağlı kağıt ile kaplayın.
Hamuru buzdolabından çıkartıp tart kalıbına 5 mm olacak kalınlıkta açıp yayın. Kenarlarında fazladan kalan hamuru kesin. Hamurun altını ince dilimlenmiş hellim peyniri ile döşeyin.Enginarların dış sert kabuklarını ve altını kesin. Limon suyunu kararmaması için sürün. Peynirlerin üzerine dairesel bir şekilde yayın. Bir kapta ekmek içi kırıntısı ve kalan yarım limon kabuğu rendesi ile karabiberi karıştırıp enginarların üzerine serpin, 30 dakika fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:126081 • adı:Hellim Peynirli Enginarlı Tart • gönderen:işaret • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:00