



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİLİ TART

MALZEMELER

6 orba kasigi margarin (90 gr.)

1/3 su bardagi un (50 gr.)

1 ay kasigi kekik

2 ay kasigi karabiber

2 ay kasigi tuz

1 su bardagi süt (250 ml.)

1 su bardagından biraz fazla tavuk suyu (300 ml.)

3 su bardagi sote edilmiş, küp doğranmış hindi göğsü (600 gr.)

4 su bardagi donmuş karışık garnitür (veya 1/2 kilo havuç, tane bezelye ve patates)

1 su bardagından biraz fazla tane misir

Hamur için:

1 su bardagi un (150 (150 gr.)

1 ay kasigi tuz

1/2 su bardagi margarin (125 gr.)

Hamur malzemelerinden unu, tuzu ve margarin robotun ana haznesine koyun; robotun düğmesini saga çevirerek 15 kere alistirip durdurun. 3 çorba kasigi su koyarak, 5 defa daha alistirip durdurun. 2 çorba kasigi su ekleyip 3 kere daha robotu alistirin. Hamur toplanıyorsa robottan alın.

Dagiliyorsa azar azar su ekleyerek robotu kısa aralıklarla birkaç kez daha alistirin. Hazırladığınız hamuru merdaneyle aın. Yemegiñizi, daha sonra servis yaparken kullanacağınız yuvarlak, kenarlari yüksek servis tabağını açmış olduğunuz hamurun üzerine kapayın. Etrafini bir biakla kesin.

Kestiğiniz hamur parasini etrafından 6 mm. daha kltn. Hamurunuzun üzerinde sekilli 5 adet bosluk aın.

Önceden 230 C isittiğiniz firında hafifçe kızarana kadar (9-11 dk.) pisirin. Bir tencerede yağı eritin. Un, kekik, karabiber, tuz ekleyin ve karışımınız ptrsz kıvama gelinceye kadar karıştırarak kaynatın. Kaynayan karışıma yavas yavas süt ve tavuk suyunu ekleyin, koyulasıncaya kadar karıştırarak pisirin. Hazırlamış olduğunuz bu sosu hindi ve sebzeleri de ekleyin ve sebzeler yumusayıncaya kadar 10-15 dk. pisirin. Hindi, sebze ve sos karışımınızı servis tabağına alın. Önceden pisirdiğiniz hamuru, hindi, sebze ve sos karışımının üzerini kapatacak sekilde yerleştirin.