



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI PİRİNÇLİ TART

250 gram un
90 ml süt ve ılık su
3 çorba kaşığı margarin
1 tutam tuz
500 gram kabak
100 gram rendelenmiş parmesan peyniri
90 gram beyaz soğan
50 gram kırık pirinç
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Hamur için temiz bir tezgaha unu eleyip ortasını havuz şeklinde açın. Ortadaki boşluğa 50 ml ılık su, süt, 3 çorba kaşığı sana yağı ve 1 çay kaşığı tuzu aktarın. Malzemeleri elastik ve yumuşak bir hamur elde edene kadar un serptiğiniz tezgahta yoğurun. Hamuru yuvarlayıp streç filmle sarın. Buzdolabında 45 dakika dinlendirin.

İç dolgu için doğranmış soğanı 2 çorba kaşığı yağda soteleyin. Ocağın altını kısıttıktan sonra çok ince dilimlediğiniz kabağı ilave edip 1 dakika pişirin. Ocağın altını kapattıktan sonra pirinç, rendelenmiş parmesan peyniri ve çırpılmış yumurtaları ekleyip karıştırın. Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın.

Hamuru un serptiğiniz tezgahta 3 mm kalınlığında bir adet büyük, 1 adet küçük olacak şekilde açın. Büyük olanı, 19 cm çapında ve 7 cm yüksekliğinde altı çıkan tart kalıbına yerleştirin.

Hazırladığınız iç dolguyu hamurun üzerine aktarın. Diğer hamurla üzerini kaplayıp hamurların birleşen kısımlarını elinizle sıkıştırarak kapatın. Tatlı çatalını hamurun üzerine hafifçe batırın. 1 çorba kaşığı su, bir tutam tuz ve karabiber karışımını hamurun yüzeyine sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 saat pişirin.