



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI TART

### MALZEMELER

Hamur Malzemesi:

150 gr Margarin

2 Yumurta

2 Su Bardağı Un

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Çorba Kaşığı Toz Şeker

Harç Malzemesi:

3 Kabak

6 Taze Soğan

3 Domates

2 Yumurta

1/2 Demet Dereotu

100 gr Beyaz Peynir

3 Sosis

1 Su Bardağı Krema

Tuz, Karabiber, Fesleğen

### YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaptan margarinin bıçakla kıyın. Yumurta, un, tuz ve şekerini ilave ederek tart hamurunu yoğurun. 30 dk buzdolabında dinlendirin.

Taze soğan ve dereotunu ince ince kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Kabakları temizleyip yuvarlak dilimleyin. Tuzlu suda hafif haşlayın ve süzün.

Hamuru yağlanmış tart kalıbına yayıp üzerine çatalla delikler açın. 200 dereceli fırında 15 dk pişirin. Fırından çıkarıp üzerine kabakları döşeyin. Kıyılmış soğan, dereotu, domates ve ince dilimlenmiş sosileri yerleştirin.

Kremayı yumurta ile çırpın. Ezilmiş beyaz peynir, tuz, karabiber ve fesleğenle karıştırıp tartın üzerine dökün. Fırında 40 dk daha pişirip servis yapın.