KURU DOMATESLİ TART

Hamuru için:
2 su bardağı un
100 gram tereyağı
2 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 közlenmiş patlıcan
2 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi
10 -12 adet kuru domates

Öncelikle hamuru için un, yağ ve su ile yumuşak bir hamur yoğurup 10 dakika dinlendirin. Hamuru toparlamakta güçlük çekerseniz içine 1 yumurta kırabilirsiniz. İçi için tavada yağı eritip unu ekleyin ve kavurun. Üzerine sütü ilave edip sos gibi oluncaya dek pişirin. Ocaktan alıp içine peyniri ve közlenmiş patlıcanı ezip ekleyin. Kuru domatesleri de sıcak suyun içinde 20 dakika bekletin. Hamuru tart kalıplarına kanarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. İçine hazırladığınız patlıcanlı içten döküp üzerine de sudan süzdüğünüz kuru domatesleri dizin. 200 derecedeki fırında sadece 15 dakika pişirip çıkartın. Servis yaparken çok az zeytinyağı gezdirip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:75164 • adı:Kuru Domatesli Tart • gönderen:aras • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:09