



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAKLI ATIŞTIRMALIK TART

100 gr margarin
2 su bardağı un
125 ml. su
3 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta sarısı
2 adet yumurtanın beyazı
1,5 kutu krema
Tuz
Karabiber
450 gr kuzu kulak
2 adet kuru soğan
50 gr margarin
Yeterince üstüne koymak için küçük domatesler
Yeterince rendelenmiş eski kaşar peyniri

Öncelikle hamurumuzu hazırlayalım.

Un, yumurta sarıları, tuz, minik parçalara ayırdığınız oda sıcaklığındaki yağı ve suyu karıştırıp yoğurun ve yumuşak, kolay şekil alan bir hamur elde edin. Hamuru top şekline getirin dinlendirin.

Bu arada soğanları küp şeklinde doğrayıp 50 GR SANA yağda pembeleşene kadar kavurun, daha sonra doğranmış kuzu kulakları ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin. Tuz, karabiber ekleyerek karıştırın ve soğumaya bırakın.

Bu arada 4 yumurta sarısı, 2 yumurta beyazı, 1,5 kutu hazır krema ve yeterince tuz, karabiberi karıştırıp tel çirpici ile hızlıca karışım köpürene kadar çırpın. Bu yaptığımız standart tart harcıdır.

Açtığınız hamuru küçük yağlanmış tart kalıbına kenarları yüksek kalacak şekilde döşeyin.

Hamurun üzerine kuzu kulaklı içi yayın.

Kuzu kulaklı için üzerine de tart harcını dökün.üstüne bir tane minik domates koyun.

Tartı önceden ısıttığınız 180 dereceli fırında üstü kızarana kadar pişirin.