KUZUKULAKLI MISIRLI TART

İçi için:
1 büyük kase kuzukulağı yaprakları
1 adet soğan
50 gr süt kreması
2 adet yumurta
100 gr eski kaşar peyniri
100 gr lor peyniri
Birkaç tane bebek mısır
Pul biber
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
2 su bardağı un
100 gr soğuk margarin
1 adet yumurta
3-4 çorba kaşığı soğuk su
Tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Önce hamur için, unu ve küçük parçalara kesilen margarini karıştırıp birbirine yedirin (kumlu bir doku oluşacaktır). Hızlı bir şekilde yumurta,tuz ve suyu ilave ederek hamuru toparlayın. Merdane yardımıyla hamuru açıp yağlanmış tart kalıbına yerleştirin ve 30 dakika kadar buzdolabına koyun. Bu arada kuzukulak yapraklarını ayıklayıp suda fazla bekletilmeden yıkayın. Suyunun süzülmesi için 5-6 bekletin. Soğanı küp küp doğrayıp yağda pembeleştirin, üzerine suyu süzülmüş kuzu kulakları ekleyip hafif sote edin. Sonra dolaptan hamuru alın üzerini bir kaç yerinden çatalla delerek fırına verin. Üzeri nar gibi kızarınca çıkarın. Süt kremasını, pul biber, lor peyniri ve yumurta ile karıştırıp hafifçe çatalla çırpın. Kavrulan kuzu kulaklarla karıştırıp tart hart hamurunun üzerine transfer edin. Üzerine küp küp doğranmış kaşar peynirini ve bebek mısırlarını koyup tekrar fırına verin. Yaklaşık olarak 15 dakika kadar pişirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:115190 • adı:Kuzukulaklı Mısırlı Tart • gönderen:garbi • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:54