



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TART

2 su bardağı elenmiş un, 1 çay kaşığı hamur kabartma Tozu. 1 çay kaşığı tuz, 1 yumurta, 100 g margarin. 2 yemek kaşığı suyu yoğurun. Üzerini kapatıp buzdolabında 1/2 saat bekletin. 2 adet soğan, 2 adet yeşil biberi doğrayıp 4 yemek kaşığı sıvı yağda kavurun. 500 g doğranmış mantar, 1 çay kaşığı tuz ekleyip 15 dk. pişirin Ocaktan alıp birer çay kaşığı pul biber, karabiber ekleyip soğutun. Hamuru 23x28 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba yayın. Üzerine üst malzemeyi yayıp 175° C'ye ısıtılmış fırında 40-45 dk. pişirin. Yarımşar su bardağı kaşar peyniri rendesi, doğranmış maydanoz, dereotunu karıştırıp sürenin sonuna 10 dk. kala üzerine serpin.

© lezzetler.com tarif no:11007 • adı:Mantarlı Tart • gönderen:zBayram • indirme tarihi:20.09.2024 - 07:56