MANTARLI TART

Tuzlu tart hamuru
250 gr. taze kültür mantarı,
2 çorba kaşığı sirke,
1 çorba kaşığı limon suyu,
1 çorba kaşığı (tepeleme) tereyağı,
Tuz,
Karabiber,
3 yumurta
150 gr. taze krema,
2 fiske küçük hindistancevizi kabuğu rendesi (istenirse).

Önce tart hamurunu, kenarları bir parmak yüksekliğinde yuvarlak olarak açıp alüminyum kağıda sardıktan sonra buzdolabınızın buzluğuna kaldırın. Hamur orada en az 3-4 saat kalmalıdır. Fırınınızı 7-8 dereceye getirip 10 dakika ısıtın. Bu arada mantarların üstlerindeki pislikleri temizleyip uçlarından kestikten sonra sirkeli suda yıkayın. Mantarları bir kevgire çıkarıp iyice kurulayın. Orta boy bir tencereyi orta ateşe oturtup ^tereyağı kızdırın. Yağ kızınca mantar, limon suyu, tuz ve biberi ekleyip 5-6 dakika pişirin. Bir cam veya porselen kapta 3 yumurtayı taze krema, tuz, biber, hindistancevizi rendesi (istenirse) ve mantarın bıraktığı sudan bir bardak ekleyerek bir yumurta teli ile çırpın.
Hamuru buzluktan alın alüminyum kağıdı çıkartıp atın. Mantarları tartın üstüne yerleştirdikten sonra onların da üstüne tartın kenarlarından taşmayacak biçimde, kremalı-yumurtalı sosu dökün. Tartı fırına sürüp, eğer hamur çözülmüşse 35 dakika, aksi taktirde ise 45 dakika pişirdikten sonra tartı fırından alıp bir servis tabağına aktararak servis, edin.

Not: Buz tutmuş tart hamurunu önceden çözmeye hiç gerek yoktur. Sonuçta 10 dakika daha fazla pişirdiğinizde sorun çözümlenmiş olmaktadır. Tuzlu tart hamurunun evde yapımı hem zor hem de ekonomik değildir. Tanıdığınız bir pastacıdan temin edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:26378 • adı:Mantarlı Tart • gönderen:mustafam • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:19