



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI PIRASALI TART

50 gr margarin
3 kahve fincanı tam buğday unu
1 kahve fincanı süt
1 paket kabartma tozu
1 kg pırasa
1 çay bardağı haşlanmış mısır
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı kaşar peyniri
1 paket krema
2 adet yumurta

İlk olarak hamuru hazırlayalım. Bir kaba un, margarin, süt ve kabartma tozunu koyup karıştırın. Yoğurmanıza gerek yok, tüm malzemelerin karıştığına emin olun, Tart kalibınızı yağlayın, hamuru elinizle incecik olarak kalibınıza yayın. Pırasaları ve margarini tencereye koyun. Tencerenin kapağını kapatmadan hızlı ateşte pırasaları pişirin. Yaklaşık 10 dakikanızı alacak. Ateşin altını kapatın. Pişen pırasalara mısır tuz karabiber peyniri ekleyip, bir kenarda bunları bekletin. Küçük bir kaseye yumurtaları kırıp çatalla karıştırın. İçine çiğ krema + peyniri ekleyin. Fırını 175 derece turboya hazırlayıp, fırını yakın. Hazırladığımız hamurun üzerine pırasalı karışımı yayın. Pırasalı karışımın üzerine de kremalı karışımı yayın. Hemen fırına verin. Fırında pişme süresi yaklaşık 35 dakika kadardır.

