PIRASALI PEYNİRLİ TART

Malzeme
- 125 g Sana yağı
- 10 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- Harcı:
- 2 yemek kaşığı Sana Creme
- Bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet pırasa
- 4 adet taze soğan
- Tatlı kaşığı köri
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 1 su bardağı rende kaşar
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı süt
- ½ su bardağı bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı
1. Harcı için: kuru soğanı piyazlık doğrayınız.
2. Pırasayı ayıklayıp, kıyınız.
3. Taze soğanı ayıklayıp, ince ince doğrayınız.
4. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
5. Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış pırasalrı ve doğranmış taze soğanları, tuz karabiberi ilave edip, bir taşım hepsini birlikte pişirin. Pişen harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
6. Derin bir kâsede hamur için gerekli olan tüm malzemeyi koyup, iyice yoğurunuz.
7. Unlanmış tezgâhta hamuru merdane yardımı ile açıp, sıvı sana ile yağlanmış tart kabına koyup, kenarlarını iyice düzeltiniz. Bir çatal yardımı ile tart kalıbının içine koyduğunuz hamuru deliniz.
8. Tart hamurun üzerine soğuyan pırasalı harcı koyup, üzerine rende kaşar peynirini ve rende eyaz peyniri serpiniz.
9. Küçük bir kâsede sütü, yumurtayı, yoğurdu, kırmızı pul biber karıştırıp, en son olarak hazırladığınız sosu tartın üzerine dökünüz.
10. Önceden 200 derece de ısıttığınız fırında tartı pişirip, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29612 • adı:Pırasalı Peynirli Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:48