PIRASA VE MANTARLI TART

İçi için:
2 yumurta
1/2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
30 gram dilimlenmiş mantar
2-3 adet yıkanmış ve ince dilimlenmiş pırasa
1 yemek dağ kekiği
50 gram rendelenmiş eski kaşar (Ekstra üzeri içinde ayırabilirsiniz)
Karabiber
Tuz
Hamuru için:
2 su bardağı un
125 gr soğuk tuzsuz tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta
2-3 yemek kaşığı buzlu su

Hamuru için unu bir kabın içine alın, üzerine tereyağı, yumurtayı ve tuzu ekleyip parçalar haline gelene kadar karıştırın. Bu sırada soğuk suyu da ekleyin ve elinizle yoğurun.
Üzerini streç ile sararak 1 saat buzdolabında bekletin. Bu, unun nemi emmesine izin vererek hamuru daha esnek hale getirecek ve küçülmesini engelleyecektir.
Fırını 180 derece fanlı ayarda ısıtmaya başlayın. 1 saat bekleyen hamuru dolaptan çıkarın.
35 cm x 13 cm tart kalıbınızın tabanına pişirme kağıdı serin.
Hamuru iki yağlı kağıt arasında açın ve dikkatlice kalıba yerleştirin.
Ellerinizle hamuru yavaşça tabanına ve kenarlarına bastırın. Fazlalıkları kesin.
15 dakika fırında pişirin ve çıkardıktan sonra 10 dakika soğuması için bekleyin.
İç malzemesi için tavaya zeytinyağını ekleyin.
Pırasa, mantar, kekik, tuz ve karabiberi ilave edip 5 dakika yumuşayana kadar soteleyin.
Karışımı tart hamurunuzun üzerine dökün ve eşit şekilde yayın.
Bir kasede yumurta, süt ve kaşarı çırpın. Tartın üzerine eşit şekilde dökün. Dilerseniz üzerine kaşar rendeleyin.
30 dakika boyunca üzeri altın sarısı olana kadar 180 derece fırında pişirin. Üzerine kekik serptikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:69355 • adı:Pırasa ve Mantarlı Tart • gönderen:zatinur • indirme tarihi:09.05.2024 - 13:46