



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI TART

Hamuru için:

250 gr un

1 tatlı kaşığı tuz

125 gr tereyağı

5-6 çorba kaşığı su

Üzeri için:

500 gr pırasa

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz, karabiber

Bir tutam rendelenmiş muskat

Kremalı karışımı için:

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı krema

2 adet yumurta

Bir tutam tuz

Hamuru için unu eleyin. Tuzunu ekleyip harmanlayın. Küp şeklinde kesilmiş tereyağını ilave ederek yoğurun. Azar azar su ekleyerek orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında, pırasalı iç malzemesini hazırlayana dek bekletin.

Pırasayı temizleyip küçük küçük doğrayın. Tuzunu, karabiberini ve muskatı ekleyip iyice yoğurun. Sıvıyağı tavada ısıtıp pırasalı karışımı yumuşayınca kadar kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Kremalı karışım için sütü, kremayı, yumurtaları ve tuzu mikserde iyice çırpın.

Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde açıp tart kalıbına yayın.

Üzerine önce pırasalı karışımı yayın, sonra da kremalı karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin. İlininca dilimleyip servis yapın.