



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TARTLAR

300 gr Kekun
1 ay Kasigi Kabartma Tozu
150 gr Tereyađı
1 Su Bardađı Soguk Su
irpilmis 1 Yumurta Sarisi
Tuz
Krema için:
3 Yumurta
1 Su Bardađı Süt
1/2 Su Bardađı Rendelenmis Kasar Peyniri
Tuz
Karabiber
Sebzeli harç için:
1 Kp Dogranmis Kabak
1 Kp Dogranmis Havuç
1 Kp Dogranmis Patiian
1 Rendelenmis Sogan
1 orba Kasigi Tereyađı
2 orba Kasigi Zeytinyađı
1 Dis Dvlms Sarmisak

Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Tereyağı, 1 kahve fincani soguk su ve irpilmis yumurta sarisini ekleyip yogurun. 5 dakika buzdolabında dinlendirin. 12 esit parçaya bln. Küçük tartlet kalıplarını yağlayıp hamurları yerleştirin. Ortasına hafifçe bastırıp kenarlarını düzeltin. Krema malzemelerini iyice karıştırıp kremayı hazırlayın. Sebzeli harcı hazırlamak üzere sebzeleri tereyağı veya zeytinyağı karışımında yumusayana kadar soteleyin. Kalıplardaki hamurların iini sebzeli harçla doldurup üzerini krema ile kapatın. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirin. Kalıplardan çıkarıp hazırladığınız yeşil salata esliğinde servis yapın.