SEBZELİ VE YUMURTALI TART

https://www.elele.com.tr

1.5 su bardağı un
170 g tereyağı
2 yemek kaşığı soğuk su
1 yumurta
Bir tutam tuz
Üzeri için:
170 g jambon
1 kırmızı kapya biberi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 yemek kaşığı krema
Taze kekik
Tuz
Karabiber
1 yumurta
50 g lor peyniri

Hamuru için un, tuz ve tereyağını ıslak kum kıvamına gelene kadar parmak uçlarınızla karıştırın. Yumurtayı ekleyin. Hamuru streç filmle sarın ve buzdolabında bir saat dinlendirin. Üzeri için jambonları ve kırmızı kapya biberini zeytinyağında hafif soteleyin. Kremayı taze kekik, tuz ve karabiberle birlikte küçük bir sos tenceresinde hafif ısıtıp ocaktan alın. Dinlenen hamurdan üzerini süslemek için küçük bir parça ayırın ve kalanını unlanmış tezgah üzerinde tart kalıbınızdan biraz daha büyük olacak şekilde açın. Hamuru yağladığınız kalıba yerleştirin. Üzerine çatalla delikler açın. Jambonlu ve biberli harcı koyup kremayı yayın. Yumurta sarısı göz göz kalacak şekilde kırıp lor peynirini serpin. Ayırdığınız hamuru ince açıp şekilli bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesip tartınızın üzerini süsleyin. Kahvaltılık tartınızı önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-40 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128933 • adı:Sebzeli ve Yumurtalı Tart • gönderen:hulusi • indirme tarihi:04.05.2024 - 02:15