SOMONLU TART

Malzeme:
Süslemek için :
dereotu
Haşhaş
İç Malzeme için :
500 gram somon
300 gram dondurulmuş bezelye
3 su bardağı süt
1 çorba kaşığı Teremyağ
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
Tuz
Karabiber
Hamuru için :
3 su bardağı Bizim Mutfak Un
200 gram Bizim Margarin
2 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı Haşhaş
Tuz

İlk olarak fırını 180 derecede ısıtın. Tart hamuru için margarin, su, un, haşhaş ve tuzu bir kaba alıp birlikte yoğurun. Hamuru streçe sarıp 30 dakika buzdolabında bekletin. İç malzemesi için Teremyağı eritip unu ekleyin. Çırpma teliyle karıştırdıktan sonra sütü ve tuzu ekleyip beşamel sos yapın. Somonu buharda 5 dakika haşlayın. Önce bezelyeyi sonra iri parçalara böldüğünüz somonu beşamel sosa ekleyip somonları fazla zedelemeden karıştırın. Diğer tarafta tart kalıplarını yağlayın. Hamuru 6 eşit parçaya ayırıp kalıplara yerleştirin. Çatalla hamurların üzerlerine delik açın. Sıcak fırında 15 dakika pişirin. Hazırladığınız somonlu iç malzemesini kalıptaki hamurların içine paylaştırın. Sıcak fırında yarım saat daha pişirin. Üzerlerine haşhaş ve dereotu serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48587 • adı:Somonlu Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:08