TUZLU TART

500 gr. un
1 büyük paket margarin
2 adet yumurta
Kâfi miktarda tuz
İçi için:
250 gr. kıyma
1 baş soğan
2-3 adet yeşil sivribiber
1 çorba kaşığı domates salçası
Biraz tuz, karabiber
Yarım çorba kaşığı yağ

Unu hamur tahtasına eleyiniz.
Ortasını açıp, yağı koyup, biraz elle yumuşatınız.
Yumurtayı, tuzu koyup, bir hamur yapınız.
Hamuru iki eşit parçaya ayırıp, biraz dinlendiriniz.
Hamurun bir parçasını yarım cm. kalınlıkta açıp, yağlanmış tart kalıbına yayınız.
Kıymalı içi içerisine koyup, çevre kadar yayınız.
Kenar kısımlarına yumurta sarısı sürünüz. (İkinci hamurun yapışması için.)
İkinci hamuru da aynı şekilde açıp, için üzerini tamamen örtecek şekilde yayınız.
Kenarların yapışması için hafifçe bastırınız.
Üzerine tekrar yumurta sarısı sürüp, orta ısılı fırına koyarak altını ve üstünü pembe renkte pişiriniz.
Fırından alıp, hafif soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp, sıcak sıcak servis yapınız.
İçinin hazırlanması:
Yağın içerisine ince doğranmış soğanı koyup, hafifçe kavurunuz.
Kıymayı, ince doğranmış taze yeşil biberleri de koyup, kıyma hafif suyunu çekinceye kadar kavurunuz.
Sonra sulandırılmış salçayı, tuzu, biberi koyup, ateşten alınız.

Not: Kıymalı iç yerine peynirli, sosisli veya çok çeşitli pizza içleri de koyup yapabilirsiniz. İkinci kat hamuru koymadan açık olarak da yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:66239 • adı:TUZLU TART • gönderen:EVET • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:11