



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI PEYNİRLİ MİNİ TARTLAR

1 ölçü tuzlu tart hamuru
100 g ceviz içi, ince çekilmiş
3 diş sarımsak (dövülmüş isteğe bağlı)
125 g ezilmiş beyaz peynir
1 çorba kaşığı acı biber salçası
50 g margarin (eritilmiş)
Tuz
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
2 çay kaşığı kuru nane
60 ml su

Fırınınızı 190 °C'ye getirip ısıtın.

Tart hamurunu temel tariflerde verilen biçimde hazırlayın. Küçük tart kalıplarını iyice yağlayın. Hamuru bıçak sırtı inceliğinde açın. Büyük tartlar için 10 cm'lik bir kalıp veya bardak ağzıyla (küçükleri için 4 cm'lik kalıp veya çay bardağı ağzı) kesip kalıpların içine yerleştirin. Artan hamurları toplayıp tekrar açıp keserek kalıpları doldurun. Hamuru, elinizle kalıplara yerleştirip kalıbın şeklini almasını sağlayın. Üzerlerine çatalın ucuyla eşit aralıklı izler verin. Her birinin üzerini kapatacak kadar yağlı kâğıt koyun ve kâğıtların içlerini de ağırlık yapması için herhangi bir bakliyatla doldurun. Kalıpları bir tepsiye dizip fırına sürün. 15 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda üzerindeki bakliyatlarla beraber yağlı kâğıtları çıkarın. Tartları, içlerinin renk alması için 5 dakika daha pişirin. Fırından alın. Tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Kalan malzemenin tümünü ezerek karıştırın. Tartların içine doldurun. Dereotu dalları veya nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

Not: Peynirindeki acı miktarı, damak zevkine göre artırılıp azaltılabilir. Mini tartlar için bakliyatla ön pişirme yapmanız gerekmez. Doğrudan fırınlayıp, altın sarısı renk alıncaya kadar pişirmeniz yeterli olacaktır.