



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALSAS TART

400 gr un
20 gr maya
1 / 4 litre ılık Su
3 yemek kaşığı sana kase
125 gr Fume pastırma
500 gr Soğan
1 su bardağı ekşi krema
1 su bardağı tatlı krema
1 çimdik Tuz ve karabiber

Tart hamuru için biraz su ile maya karıştırın 10 dakika bekletip kabartın, büyük bir kap içine unu sana yağ ve tuz ılık su ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edin sıcak bir yerde 30 dakika mayalanmaya bırakın. Bu arada, ince şeritler halinde pastırmayı ve soğanı ince ince dilimleyin tuz ve biberini katın ekşi ve tatlı kremaları ilave edin, mayalanan hamuru tart kalıbını sana yağ ile yağlayıp eliniz ile bastırarak yayın hazırlanan harcı üzerine yayın 220 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "tatlı patates" tarafından gönderildi. 22.02.2016