



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI VE KARMELİZE SOĞANLI TART

1+1/4 su bardağı un
100 gram margarin
50 ml krema
2 yemek kaşığı buzlu su
Tuz
Karabiber
400 gram balkabağı
1 adet soğan
bir tutam toz şeker
3/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kaptaki iyice yoğurun. Kıvamına göre suyu ilave edin. Ele yapışmayan bir hamur elde edince streç filme sarıp buzdolabında 20-25 dakika dinlendirin. Yağı tavada ısıtın. Yarım ay şeklinde doğradığınız soğanı ekleyip orta ateşte karmelize oluncaya kadar soteleyin. Kabağın kabuklarını soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Üzerine yağ, şeker ve karabiber ekleyip karıştırın. Yağlı kağıt serili tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Tart hamurunun üzerine un serpip merdane yardımıyla pasta tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına hazırladığınız kabağı ve soğanı ekleyin. Kenarlarını ortaya doğru getirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp rendelenmiş kaşar peyniri serpip tekrar fırına verin. Peynirler eriyinceye kadar pişirin. Fırından çıkarıp 5 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.