BROKOLİLİ VE CEVİZLİ TART

6-8 kişilik gerekli malzeme:
Tart hamuru için:
2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
125 gr margarin
1 yumurta
1 tutam tuz
Üzeri için:
5 havuç
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
Yarım su bardağı krema
2 yumurta
1 çay kaşığı acı biber sosu
200 gr brokoli
1 pırasa
3 çorba kaşığı sıvıyağ
6-7 yarım ceviz içi
Tuz
Karabiber

1, Havuçları temizleyip tuzlu kaynar suda haşlayın ve süzün. 4 havucu robota alıp krema, kaşarpeyniri, 2 yumurta, acı biber sosu, tuz ve karabiberi ilave edip püre halinde ezin. Brokoliyi çiçek çiçek ayırın. Pırasayı temizleyip dilimleyin. Kalan havucu dilimleyin. 3 kaşık sıvıyağı tavada kızdırıp pırasayı soteleyin. Havuç ve brokoliyi ekleyip 2-3 dakika kavurun. Tuzla tatlandırıp ateşten alın.
2 Tart hamuru için margarini oda ısısında yumuşatın. Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Kabartma tozu, margarin, yumurta ve 1 tutam tuzu ekleyip yoğurun. 20 cm çapındaki kalıbı yağlayıp hamuru dibine ve kenarlarına bastırarak yayın. Üzerini çatalla yer yer delin. Alüminyum fol-yo ile kaplayıp 1 su bardağı kuru fasulyeyi üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirip üzerindeki alüminyum folyoyu fasulyelerle birlikte alın. Hamuru 5 dakika daha pişirip fırından alın.
3 Havuçlu pürenin yarısından azını tart hamurunun üzerine yayın. Sotelenmiş sebzeleri dizip üzerine kalan havuçlu kremayı gezdirerek dökün. Cevizleri serpiştirip üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak veya ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41183 • adı:Brokolili ve Cevizli Tart • gönderen:altın elma • indirme tarihi:02.05.2024 - 19:36