



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES İNCE TART

60 g Nesfit® Sade
140 g Un
50 ml Zeytinyağı
75 ml Soğuk Su
1 Yumurta
1-2 yemek kaşığı Taneli Hardal
15 g Fesleğen
3 Kırmızı Domates
3 Yeşil Domates

Fırını 180°C'de önceden ısıtın.

Bir salata kasesinde un, ufalanmış NESFIT kahvaltılık gevrek, taze fesleğen ve az miktarda tuzu karıştırın.

Bu karışımın ortasına bir çukur açıp, zeytinyağı, su ve yumurta ilave edin.

Tahta bir spatula ile karıştırıp, elinizle yuvarlayarak top haline getirin.

Hamur çok yumuşaksa un ekleyin. Çok kuruyorsa da su ilave edin.

Hamuru pişirme kağıdının üzerinde oklavayla açın.

Hamuru ve pişirme kağıdını kalıba yerleştirip rulo haline getirin ve kenarlarını düzeltin.

Üzerini çatalla delin (kenarlar hariç).

180°C fırında 8 dakika pişirin.

Tartı fırından çıkarıp, üzerine taneli hardal serpin.

Dilimlenmiş domatesleri üst üste gelecek şekilde karışık olarak (bir yeşil, bir kırmızı) dizin.

Az miktarda tuz, karabiber ve zeytinyağı ilave edip 30 dakika daha pişirin.

Fırından çıkardığınız tartı fesleğen yapraklarıyla süsleyip, sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.

