



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

Üzeri için:

300 gr. kırmızı ve sarı karışık domates

250 gr. ricotta peynir ya da taze lor

1 tutam kekik

Birkaç fesleğen yaprağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz ve karabiber

Hamuru için:

250 gr. un

170 gr. soğuk tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta

1 yemek kaşığı balsamik sirke

30 ml. buz gibi soğuk su

Un ve tereyağını genişçe bir kaba koyun. Bıçak yardımıyla tereyağını minik parçalara bölerek unla karıştırın. Bir kasede yumurta, balsamik sirke ve tuzu çırpın. Un ve tereyağının üzerine ekleyin. Bir çatala iyice karıştırarak malzemenin bir araya gelmesini sağlayın. Biraz soğuk su ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Hamuru top haline getirip buzdolabına koyun ve yarım saat kadar bekletin. Hamur dinlenirken fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıtın. domatesleri dilimleyin. Üzerine zeytinyağı dökerek yağlayın. Hamuru tart kalıbına göre açıp yerleştirin. Kenardaki hamur parçalarını temizleyin. Hamurun üzerine peyniri yayın. Domatesleri dizin, tuzu serpin. 35-40 dakika kadar pişirdikten sonra fırından çıkarın, kekik ve karabiber serpererek servise hazır hale getirin.

