



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ TART

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 yumurta

100 gram tereyağı

Sosu için:

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

300 gram çeri domates

3 çorba kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

Hamurunu hazırlamak için derin bir kâbın içine unu ve yağı alıp elinizle kum gibi olana dek ovalayın. Üzerine yumurta ve bir tutam tuz ekleyip yoğurmaya devam edin ve kıvama gelince de tart kalıbına kenarlarını yükseltip yerleştirin. Fırında 200 derecede pişmeye bırakın. Bu arda kreması için küçük bir tencereye sütü ve unu ekleyip çırpın. Koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerine tereyağı ekleyip karışımaya yedirin. Fırından çıkan tart hamurun üzerine sosu yerleştirip üzerine de ikiye bölünmüş domatesleri ezilmiş sarımsakları ve zeytinyağını gezdirip tekrar fırına verip 10 dakika daha pişirin. İstenirse yanında bol yeşil salatayla ikram edilir.