



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ VE PIRASALI TART

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

Hamur için:

250 gr tam buğday unu

1 çay kaşığı tuz

130 gr tereyağı, soğuk ve küp doğranmış

1 yumurta

3 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu için:

150 gr beyaz peynir

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Taze çekilmiş karabiber

Birkaç dal taze kekik

Tuz

2 pırasa

2 domates, ince doğranmış

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

İnce doğranmış pırasayı 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile soteleyin. Geniş bir yoğurma kabında un ve tuzu harmanlayın. Küp doğranmış tereyağını ekleyip yoğurun. Ayrı bir kaptaki yumurta ile suyu çırpın ve un karışımına ekleyerek hamur toparlanıncaya kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bez ile örtüp bekletin. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Beyaz peyniri bir kaseye ufalayın. Tuz, karabiber, taze kekik yaprakları ve zeytinyağı ekleyin. Çatalla ezerek karıştırın. Hamuru yağlı kağıt arasında hafif unlayarak dikdörtgen şeklinde açın. Peynir karışımını üzerine yayın. Sotelenmiş pırasaları serpiştirin. Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını ekleyin. İnce doğranmış domatesleri kenarlarda 2.5 cm boşluk bırakarak dizin. Hamurun kenarlarını üzerine doğru kapatın. Kalan kaşar peyniri ve kekik yapraklarını serpiştirip fırında 20-25 dakika pişirip fırın ısısını 170 dereceye düşürün ve kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin. Fırından çıkarıp 5 dakika soğuttuktan sonra dilimleyip servis yapın.

