



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ ZEYTİNLİ TART

Tart hamuru için:

5 çorba kaşığı eritilmiş margarin

2.5 su bardağı un

1 çay kaşığı kekik

1 su bardağı soğuk su tuz

İçi malzeme:

3 domates

300 gram urfa peyniri

2.3 çorba kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin

1 çay bardağı ufalanmış ekmek içi

1 çay kaşığı kekik zeytinyağı

Tuz

Un, margarin, kekik, tuz ve suyu çukur bir kaba alıp karıştırın. Düzgün bir hamur elde edene kadar yoğurup hamuru top yapın ve alüminyum folyoya sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Domatesleri ve peyniri halka halka dilimleyin. Yirmi üç santimlik yuvarlak kalıba yağlı kağıt döşeyin. Hamuru un serpilmiş zemine alıp oklava ile ince açın ve kalıba döşeyin. Üzerini alüminyum folyo örtüp 1 avuç fasulye yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verip tart hamurunu 15 dakika pişirin. Tartı fırından çıkarıp üzerindeki alüminyum folyoyu fasulyelerle birlikte alın. Ufalanmış ekmek içi serpip domates ve peynir halkalarını hafif üst üste gelecek şekilde değişimli olarak dizin. Tuz ve kekik serpip zeytin dilimleriyle süsleyin. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Tartın kenar kısımlarını bıçakla dekoratif bir şekilde kesin. Fırına verip 20 dakika daha pişirin. Ilık servis yapın.



Fotoğraf "garbi" tarafından gönderildi. 29.02.2016