



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI TART

Tart hamuru:

250 gr un

125 gr margarin

50 ml sıcak su

Yarım paket kabartma tozu

1 tutam tuz

Beşamel sos için:

500 ml süt

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı sana hamur işi margarin

100 gr rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay kaşığı tuz

1 tutam rendelenmiş muskat (küçük hindistan cevizi)

4 -5 adet orta büyüklükte enginar (taze donmuş veya konserve)

Unu kabartma tozu ile eleyin ve havuz yapın. Ortaya kalan malzemeyi ilave edin ve hamuru yoğurun. Alüminyum folyoya sarın, içi hazır olana kadar buzdolabında bekletin. Margarini eritin, un ile 2 dakika kavurun, süt ilave edin, yumurta çırpacağı ile sürekli çırparak koyulaşana kadar pişirin. Ateşten alın ve rendelenmiş peynir ile muskat ilave edin. Altı çıkan tart kalıbını yağlayın, hamurun yarısını unlu tezgahda açın, merdane ile tart kalıbına aktarın. Enginarlar taze ise limonlu ve tuzlu suda haşlayın. Hazırlanmış beşamel sosa küp kesilmiş enginarları ilave edin ve hamurun üzerine dökün. Kalan hamuru merdane ile açın ve tartın üzeri kapatın. Yumurta sarısı sürün, hamurdan kesilmiş çeşitli şekiller ile süsleyerek 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "volkan iplikçi" tarafından gönderildi. 28.05.2020