FESLEĞEN DOMATES VE PESTO SOSLU TART

300 gram milföy hamuru
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı hazır pesto sos
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
50 gram rendelenmiş gravyer
4-5 adet fırında közlenmiş domates
1 yuvarlak dilimlenmiş domates
5-6 adet taze kekik yaprakları
1 avuç doğranmış frenk soğanı
2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
3~4 adet fesleğen yaprağı
1 yemek kaşığı margarin

Fırını 220 dereceye ayarlayın. 24 cm çapındaki tabanı çıkabilen tart kalıbını yağlayıp unlayın. Milföyleri oda sıcaklığında yumuşatın. Unlanmış tezgahta milföy karelerini birleştirerek merdane yardımıyla tart kalıbına göre inceye yakın kalınlıkta açın. Tart kalıbına yerleştirin. Yumurta ve suyu çırpıp hamur kenarlarına fırça yardımıyla sürün. İç harcı için közlenmiş domateslerin kabuğunu soyup doğrayın. Bir kapta domatesleri çok az margarin, pesto sos ve tuzla karıştırıp 1 saat marine edin. Kalıptaki tart hamurunu çatal yardımıyla hafif delin. Tart hamuruna acı sana yağı sürün ve üzerine rendelenmiş taze kaşar peyniri ve gravyer peyniri karışımını aktarın. Domates pesto karışımını da ilave edip tekrar peynir karışımı serpin. Dilimlenmiş domatesleri üzerine dizin. Frenk soğanlarını serpip fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Tartı fırından alıp oda sıcaklığında 5 dakika bekletin. üzerini taze kekik yaprakları, rendelenmiş parmesan peyniri ve fesleğen yapraklarıyla süsleyip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:114949 • adı:Fesleğen Domates ve Pesto Soslu Tart • gönderen:hayriye • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:07