GRAVYER PEYNİRLİ BALKABAKLI ISPANAKLI TART

110 gr buğday unu
110 gr kepekli un
170 gr soğuk margarin
Yarım çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı soğuk su
İçi için:
3 adet yumurta
295 ml krema
60 gr rende parmesan
225 gr rende gravyer peyniri
750 gr balkabağı
455 gr donmuş ıspanak
1 tutam muskat
1 tutam deniz tuzu
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Fırınınızı 180 dereceye getirin.
Dilim dilim kestiğiniz balkabaklarını margarinle fırında 20-30 dakika çatal içine girecek yumuşaklığında pişirin.
Kenara alın.
Tart hamuru için, unları, margarini ve tuzu pütürlü bir görünüm elde edene kadar mutfak robotunda çekin.
2-3 yemek kaşığı soğuk suyu göz kararı ilave ederek hamuru bir araya getirin.
Top haline getirdiğiniz hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.
Hamuru tart kalıbına döşeyin ve tekrar 30 dakika daha buzdolabında bekletin.
Hamurun üzerini çatal ile delin ve 11-12 dakika pişirin.
Orta boy bir kasede yumurtayı,kremayı,parmesan rendeyi ve muskatı karıştırın.
Tuzunu biberini ekledikten sonra kenara alın.
Çözülen ıspanakların suyunu iyice sıkıp kurutun.
Pişmiş hamur tabanına gravyer peynirinin 1/4ünü serpin.
Üzerine 3/4 ölçeğinde ıspanakları yerleştirin.
Balkabaklarını dizip tekrar üzerine rende gravyeri ve kalan ıspanakları serpin.
Yumurtalı kremayı üzerine döküp 40-45 dakika fırında pişirin.
Servis etmeden önce 10 dakika dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:115186 • adı:Gravyer Peynirli Balkabaklı Ispanaklı Tart • gönderen:garbi • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:17