



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ LABADALI TART

1 + 1/2 su bardağı un
60 gr oda ısısında yumuşamış margarin
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı süt
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 su bardağı çedar peyniri
2 adet yumurta
1 türk kahvesi fincanı süt
1/2 türk kahvesi fincanı ekşi krema
1/2 kg labada
2 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı haşlanmış ve didiklenmiş tavuk eti veya hindi eti
Tuz
Karabiber

Hamur malzemelerini karıştırıp bir araya getirin. Fazla yoğurmamaya dikkat edin. Sadece hamur biraraya gelsin yeter. Çok yoğurulan tart hamuru sertleşir. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

İç malzemesi için labadaları ince kıyıp sana yağda kavurun. Hindi etlerini, tuz ve karabiberde ilave edip soğuması için bir kenarda bekletin.

Derin bir kasede üst malzeme için süt ekşi krema ve yumurtayı çatalla veya çırpma teliyle çırpın.

26 cm lik tart kalıbını yağlayın. Eğer varsa tabanı ayrılan teflon kalıplardan kullanmanızı öneririm. Hem kullanımı kolay hemde çok fazla yağlamaya gerek yok

Tart hamurunu buzdolabından çıkarın. Az unladığınız tezgahta olabildiğince ince açın. Kalıba yerleştirin. Kenar fazlalıklarım ziyan olur diye üzülmeyin küçük tart kalıplarında minik porsiyonluk tartlar hazırlayabilirsiniz. Ya da fırına atıp kızartıp çıtır çıtır yiyebilirsiniz..

Kavrulan labadalı harcı hamurun içine genişçe yayın.

Üzerine bol miktarda peynir serpin.

Üst malzemeyi üzerinde gezdirin.

180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Fırından fırına değişiklik gösterebilir ama yaklaşık 25 dakika yeterli olacaktır.

Sıcak olarak ikram edin.



