



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİLİ TART

730 gr hindi eti (fırında pişmiş, kuşbaşı doğranmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr mantar (silinip, dilimlenmiş)
30 gr (1/4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
500 gr (2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı adaçayı
1 defne yaprağı
120 gr (2/3 su bardağı) ceviziçi (doğranmış)
375 gr (3 su bardağı) kaba yağlı hamur
1 yumurtanın sarısı (2 çorba kaşığı suyla hafifçe çırpılmış)

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220° C) getirip, ısıtınız.

orta boy bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca mantarları ekleyip, sık sık karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, delikli kepçeyle mantarları bir tabağa çıkarınız. Tahta bir kaşıkla un, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiberi tencereye katıp, pürütsüz bir sos elde ediniz. Kremayı katıp, sürekli karıştırarak kekik, adaçayı ve defne yaprağını ekleyiniz.

Tencereyi ağır ateşe oturtup, sosu sürekli karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, defne yaprağını atınız. Pişmiş mantarları, hindi etini ve cevizi ekleyip, tenceredeki karışımı çukur bir tepsiye boşaltarak bir kenara bırakınız. Hafifçe unlanmış tezgahta, unlanmış merdaneyle kaba yağlı hamuru 0,5 kalınlığında daire biçiminde açınız. Hamurdan 1,5 cm eninde ve tepsinin kenarını çevirecek uzunlukta bir şerit kesiniz.

Tepsinin iç kenarlarını ve şeridi biraz ıslatıp, şeridi tepsinin iç kenarlarına bastırınız.

Kalan hamuru merdane üstünde kaldırıp, tepsinin üstüne yerleştiriniz. Keskin bir bıçakla hamuru düzeltip, ellerinizle kenarları karıştırarak bitişiriniz. Keskin bir bıçağın ucuyla hamurun ortasında bir delik açınız. Fırçayla hamurun üstüne sulandırılmış yumurta sarısını sürünüz.

Tepsiyi fırına sürüp, tartı 50 dakika pişiriniz. Sıcaklığı düşürüp (190°C), 35 dakika daha, hamur kızarıncaya kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, tartınızı tepsisinde servis ediniz.