



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TART

Rafet İnce

Hamuru için:

3 yemek kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı yoğurt

2 su bardağı un

Tuz

İç harcı için:

1 adet kuru soğan

1 demet ıspanak

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı krema

1 adet yumurta

Üzeri için:

100 gram rendelenmiş taze kaşar

Ispanaklı tart tarifi için öncelikle un, yumurta, yoğurt, tereyağı ve tuzu karıştırıp yoğuruyoruz. Hamuru ikiye böldükten sonra birisini yağlı kâğıtların arasına alıp ince bir şekilde merdaneyle açıyoruz.

Tart kalıbının altını hamurun ortasına yerleştirip etrafında kalan fazlalık hamurları kesiyoruz ve tart kalıbına yerleştiriyoruz. Diğer hamuru da tart kalıbının kenarlarına yerleştiriyoruz. Üzerini çatala deldikten sonra fırına atıyoruz.

Soğanları küçük küçük doğradıktan sonra zeytinyağında kavuruyoruz. Ispanakları kuşbaşı doğrayıp karamelize olan soğanlara ekliyoruz. Tuz ve karabiber ilavesi yapıyoruz. Krema, yumurta ve tuzu çırpıttıktan sonra tavaya ekliyoruz.

Fırından çıkardığımız tartın ortasına ıspanaklı harcı yerleştiriyoruz ve üzerine rendelediğimiz kaşarları ekliyoruz. Kaşarların eriyip kızarması için 3 dakika daha fırında pişiriyoruz. Ispanaklı tartı fırından çıkarıp dilimliyoruz. Ispanaklı tart ikram edilmeye hazır.

