ISPANAKLI TART

5 su bardağı un
125 gr. margarin
1/2 su bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için :
1/2 kg. ıspanak
1 orta boy soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 kibrit kutusu kadar peynir
1 yumurta
yeleri kadar tuz
karabiber

Ispanağı ayaklayıp, yıkayarak incecik kıyınız. Tencereye rendelenmiş soğan, yağ, tuz ve ıspanağı koyunuz. Hafif hararetli ısıda ıspanak yumuşayıncaya ve bıraktığı suyu çekinceye kadar pişiriniz. Soğuyunca yumurta akı, peynir rendesi ve karabiber katıp karıştırınız.
Una margarini yediriniz. Ortasını açıp sıvıyağ, yoğurt, limon suyunda eritilmiş karbonat ve tuz ilâve ederek yoğurunuz. 25 cm, çapında bir tepsi yağlayınız. Hamurun 1/4 ünü ayırıp 3/4 ünü tepsiden iki parmak daha büyük açınız. Hamuru tepsiye yerleştirip içine ıspanağı döşeyiniz. 1/4 hamuru uzunlamasına yarım parmak kalınlığında açıp 1 cm. genişliğinde şeritler kesiniz. Ispanağın üzerine eşit aralıklarla önce boyuna sonra enine yerleştirip kafes şevkli veriniz. Yumurta sarısı sürüp orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.

Not: Birer kişilik hazırlanması istenirse, hamurun 2/3 si merdane ile 1/2 cm. kalınlığında açılır. Küçük kalıplarla kesilir. Geri kalan hamur kalem çapında yuvarlanıp kesilen dairelerin etrafına yerleştirilir. Ortalarına ıspanaklı iç konup yumurta sarısı sürülür. Yağlanmış tepsive yerleştirilip pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:21418 • adı:Ispanaklı Tart • gönderen:canhatice • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:21