



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU KREMALI TART

300 gr un  
150 gr margarin  
1/2 çay bardađı buzlu su  
1 su bardađı ekři krema  
125 gr hindi jambon  
1/2 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
4 adet yumurta  
1 tutam kuru nane

Un, donmuş margarin rendesi ve soğuk su ile tart hamurunu tobot ile karıştırıp birleştirin

Yağlı tart kalıbına kenarlarını yükselterek bastırarak yerleştirin.

Jambon ve ince kıyılmış maydanoz, baharat, tuz atın, ekşi krema, 1 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edin karıştırın.

Karışımı tart hamurunun üstüne yayın hamurun yanlara taşan kısmını ice kıvırın.

Dağıtmadan yumurtaları en üste ayarlayarak kırın kuru naneyi serpip fırına verin.