



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI MİLFÖY TART

250 gr kiraz domates
250 gr ince yuvarlak dilimlenmiş kabak
1 adet dondurulmuş rulo milföy hamuru
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 diş ezilmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı esmer tozşeker
50 gr parmesan peyniri
1 tutam İri taneli tuz
1 tutam Tane kırmızıbiber
4 çorba kaşığı margarin

Kiraz domatesleri 2'ye bölüp içini çıkartın. Çukur kapta domatesler, kabaklar, 4 çorba kaşığı sana yağı, tuz, karabiber, esmer tozşeker ve sarımsağı elinizle hafifçe karıştırın.

Domatesleri, kabuk kısımları dışa dönük şekilde kabaklarla birlikte fırın tepsisine dizin. Isıtılmış 130 derece fırında 40 dakika karamelize olana kadar pişirin. Karamelize domates ve kabak karışımını fırından alıp fırının ısısını 160 dereceye çıkartın.

Fırın tepsisine yağlı pişirme kağıdı serin. Milföy hamurunu merdaneyle unlu tezgahta açıp tepsiye serin. Hamuru hafifçe çatallayıp 15x26 cm dikdörtgen kesin. Kalan hamurdan 1 cm uzunluğunda şeritler çıkartıp hamurun kenarlarına yerleştirin. Karamelize ettiğiniz domates ve kabak karışımını hamurun ortasına yayın. İri taneli tuz ve Tane kırmızıbiber serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında altın rengi olana kadar pişirin (yaklaşık 20 dakika). Fırından alıp parmesan peyniriyle süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.