



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI TART (MİLFÖY)

6 adet milföy hamuru
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı pesto sos
4 yemek kaşığı krema
5 adet taze kabak
2 yemek kaşığı taze nane
1 adet kırmızı acı biber
1 tutam deniz tuzu
1 tutam taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı margarin

Fırınınızı 180 dereceye getirin.

5-6 kare milföy hamurunu bir araya getirip tek bir parça olarak toplayıp tart kalıbınıza göre hafif unlanmış oklava ile açın.

Kenarlarını bıçak ile delmeden çiziniz.

Margarin ile yağlanmış fırın tepsisine koyun.

Bıçakla çizdiğiniz hamurun köşelerine yumurta sürün.

Pesto sos ve kremayı karıştırıp milföy hamurunun üzerine sürün.

Bir sebze soyacağı ile dilimlediğiniz kabakları üzerine yayın.

15 dakika fırında pişirin.

Çok ince doğradığınız acı kırmızı biberi serpiştirip nane yaprakları ile süsleyin.

Tuzlayıp karabiberledikten sonra 1-2 yemek kaşığı sana yağını üzerine eridikçe dağılacak şekilde ince parçalar halinde ilave edin.