



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI TART

MALZEMELER:

- 200 gr. yumuşak margarin (Büyük margarinin beşte dördü)
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- Aldığı kadar un

ÜZERİNE:

- 1 büyükçe kabak
- 1 adet soğan
- 2 çarliston biber
- Küçük bir parça beyaz peynir (100-150 gr.)
- Yarım demet dereotu
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Bir tencereye yumuşak margarin, 1 yumurta, 1 kaşık yoğurt, kabartma tozu ve tuz konup karıştırılır. Elenmiş un ile ancak birbirini tutacak, kısa sürede bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek serin bir yerde 10- 15 dakika dinlendirilir.
- 2- Hamur, unlanarak küçük bir tepsinin çapından daha büyükçe açılır. Tepsinin içine, kenarları biraz yüksek olarak yerleştirilir.
- 3- Kabak yıkanır, peynirle beraber rendenin iri tarafı ile rendelenir. Biber, soğan ve dereotu küçük küçük doğranır. 2 yumurta, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır.
- 4- Bu karışım hamurun üzerine yayılır. Üzerine iki kaşık kadar sıvı yağ gezdirilir. Fırında pembe olarak pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.