



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI TART

Hamuru için:

300 gr un

150 gr İçim Tereyağı

Tuz

İç dolgu için:

500 gr kabak, halka doğranmış

200 gr İçim Krem Peynir

100 gr soğan

30 gr İçim Tereyağı

1 çorba kaşığı maydanoz, doğranmış

2 çorba kaşığı İçim Süt

Tuz

Karabiber

Hamur için İçim Tereyağı ve unu bir kaptan yoğurun. 50 ml suya biraz tuz karıştırın ve hamura ekleyin. Hamurunuz homojen hale gelene kadar hızlıca yoğurun. Streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin. İç dolgu için Bir tavayı ısıtıp içine İçim Tereyağını koyun ve soğanları ilave ederek kavurun. Kabakları da ekleyin ve kapağını kapayarak 8-10 dakika orta ateşte pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Hamuru buzdolabından alın, oklava ile açın. Fırın kağıdı serili, 28 cm çapındaki bir tart kalıbına yerleştirin. Üstüne başka bir fırın kağıdı örtüp pişerken kabarmaması için kuru bakliyat ile ağırlık yapın. 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Üstündeki kağıdı ve bakliyatları kaldırıp tekrar fırına vererek 15 dakika daha pişirin.

İçim Krem Peyniri, İçim Süt, 1 çorba kaşığı maydanoz ve bir tutam karabiberle karıştırın. Bu karışımı hamurun üstüne kaşık yardımıyla yerleştirin. Üzerini kabak dilimleri ile kaplayın. Tekrar fırına vererek biraz daha düşük ısıda (150-160) 10 dakika daha pişirdikten sonra sıcak servis edin.

